

## Туризм с гастрономическим уклоном

Как известно, объективный мир дан нам в ощущениях. Из них всем прочим гурманы и лакомки предпочитают вкусовые. В отличие от тех, кто увлечённо «куёт» характер, испытывая себя на преодоление в экстремальных путешествиях и видах спорта, они потакают своим маленьким слабостям и выбирают вошедший в моду гастрономический туризм. Отправляясь в кулинарные поездки, которые предлагает сегодня каждая чтящая свою культуру страна, эти туристы-гедонисты, чей девиз заимствован у древних – «Edamus et bibamus: post mortem nulla voluptas» («Будем есть и пить, после смерти нет наслаждения») – весело и со вкусом, в прямом смысле слова, знакомятся с нашей планетой через многообразие национальной кухни.

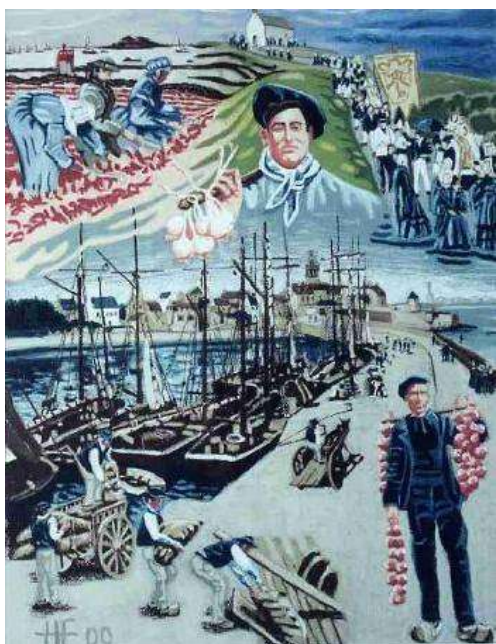


Ил. 1.



Ил. 2.

Из проводимых в разных странах фестивалей еды и питья складывается гигантское всемирное пиршество с бесконечной переменой блюд и всем, что к нему полагается. Но пир – это волнующая кульминация процесса, состоящего из цепочки праздников, которые начинаются на рынке, ярмарке, базаре. Уже на этой стадии вы обязательно встретитесь с торжеством, устраиваемым в честь традиционного пищевого продукта. Например, в германском Веймаре, городе Гёте, с 1653 года отмечают



Ил. 3.

открытие осенней луковой ярмарки (Zwiebelmarkt), где можно под темное пиво попробовать более ста блюд из этой популярной огородной культуры, поучаствовать в карнавальном шествии и понаблюдать за выборами Луковой королевы [1]. Аналогичный праздник – Фестиваль розового лука – проходит на северном побережье Бретани, во французском портовом городке Роскоф, где гостей угощают луковым пирогом, луковым супом и луковым хлебом.

Героем испанской «Томатины» является помидор. С 1945 года в местечке Буньол ежегодно в течение часа разыгрывается «кровавая битва», на которую уходит более 100 тонн томатов [2]. Праздник, пользующийся огромной популярностью, родился случайно, от инцидента, вспыхнувшего во время местной фиесты, когда кто-то кинул помидором в музыкантов, устроивших перекур. За одним сочным плодом полетел второй и вскоре уже все присутствовавшие обстреливали друг друга томатами. Выпустив пар, участники боя неожиданно почувствовали огромный прилив сил. Оказалось, что это озорство великолепно снимает напряжение, дает возможность подурачиться и действует лучше любой рекламы. «Самая замызганная фиеста» быстро превратилась в праздник «Томатину». В Буньол потянулись туристы, чтобы поглядеть на необычное зрелище, отведать лучших в Испании помидоров и окунуться в бассейн с томатным соком.

А во Франции с наступлением осени в деревушке Муржу, затерявшейся среди лесов Шатенери («каштановая роща»), устраивают фестиваль в честь каштанов [3]. Когда-то жить в ней было так голодно, что население стало спасаться сладкими каштанами, которые превратились в его основную еду. Теперь благодарные жители в память о роли, которую сыграли в суровые времена эти полезные плоды, устраивают двухдневный праздник, охотно посещаемый туристам. В дни фестиваля киоски Муржу



Ил. 4.

ломаются от «каштановых» товаров: пакетов с каштановой мукой, банок с каштановым джемом и каштановым медом, бутылок с каштановым ликером, пирожных с каштановой крошкой, каштановых конфет и воздушного каштанового печенья, а также сухих колбасок, сделанных из свиней, откормленных этим плодом. Местные и туристы обедают жарящимися на улицах каштанами, запивая их сладким сидром с запахом яблочного сока.

Фольклорные оркестры играют на волынках народные мелодии Лангедока. Гостей принимает Дом Каштана – музей, созданный при поддержке министерства регионального развития Франции и ЕС. Заканчивается праздник в Муржу большим «каштановым» пиром.



*Ил. 5.*

Давнюю историю имеет финский праздник сельди в Хельсинки, лицензия на его проведение была выдана ещё шведским королевским указом в рамках мирного договора в Турку 1743 года [4]. Каждый год в начале октября на Рыночной площади финской столицы идет бойкая торговля сельдью всевозможного способа приготовления – соленой; слабосоленой; под маринадом, с луком, горчицей и укропом; с лимоном, ягодами рябины, кайенским перцем и чесноком. В Нидерландах, где популярна поговорка «Селедка в стране, врач – в стороне», тоже чествуют эту рыбу, но только и исключительно в малосоленном виде. Приготовленная по старинному рецепту с малым количеством соли, сельдь буквально на следующий день обретает свой неповторимый вкус. В сезон так называемых «селедочных вечеринок» над рыбными магазинами и передвижными селедочными киосками развеваются флаги с её изображением. У голландцев, считающих сельдь национальным деликатесом, эту тщательно выпотрошенную и очищенную от костей рыбу принято есть без хлеба, держа рукой за хвост и запрокинув голову. Небольшую селедку отправляют в рот целиком и закусывают свежей луковицей и маринованным огурцом. Пирушки по

поеданию малосолевой любимицы продолжаются с утра до вечера, а в клубах и барах – с вечера до утра.



*Ил. 6.*

Море, рыба, морепродукты...Любовь к устрицам, пришедшая к человеку из глубины веков, и сегодня сильна как никогда. В мире проводится множество устричных фестивалей (например, в английском Фалмуте, бельгийском Остенде, французском Аркашоне и др.), но наибольшей известностью пользуется праздник в общепризнанной моллюсковой Мекке Европы – старинном ирландском Голуэе. В 2013 году его международный

устричный фестиваль отметит свое 59-летие. Каждую осень в Голуэй на четыре дня съезжаются тысячи туристов со всех концов света, чтобы отведать нежнейшего морского деликатеса, посмотреть Мировой чемпионат по открыванию устриц, побывать на дегустации морепродуктов, балу и банкете.



*Ил. 7.*

Участники чемпионата соревнуются в том, кто сумеет первым, орудуя только ножом и салфеткой, открыть 30 раковин с устрицами, искуснее всех извлечь их содержимое и изящнее других это проглотить. После награждения чемпиона, Голуэй погружается в весёлый праздник поедания устриц, с ирландской музыкой и танцами. Во время фестиваля в городских пабах этот морской деликатес бесплатно подают к пиву «Гиннесс» или стауту (крепкий портер). На традиционном ужине для гурманов дюжины устриц запивают сухим шампанским и «черным бархатом» (ёрш из

шампанского со стаутом). Вскрывая раковину и медленно наслаждаясь вкусом её содержимого, мало кто размышляет о том, что с каждой новой устрицей он оздоравливает свой организм, подпитывая его витамином В-12, модно-полезными жирными кислотами Омега-3 и веществами, способствующими выработке тестостерона. Не склонное к самокопанию большинство просто лакомится устрицами, но в результате испытывает ощущения, описанные Эрнестом Хемингуэем в знаменитом романе «Праздник, который всегда с тобой»: «Я ел устрицы... глотал холодный сок из каждой раковины, запивая его терпким вином, и у меня исчезло это ощущение опустошенности, и я почувствовал себя счастливым и начал строить планы» [5].



*Ил. 8.*

Кстати об алкоголе, праздников, посвященных пиву, вину и более крепким напиткам в мире едва ли не больше, чем фестивалей еды. Самый крупный из них – мюнхенский пивной фестиваль, проходящий со второй субботы сентября до первой субботы октября в столице федеральной земли, о которой в путеводителях говорится: «Бавария – это Германия, полная тевтонских легенд и вагнеровских опер, охраняемая горами и убаюкиваемая озёрами». Октоберфест занесен в Книгу Рекордов Гинесса как самое большое народное гуляние в мире. Его устраивают с 1810 года в честь бракосочетания кронпринца Людвига (будущего короля Людвига I) с принцессой Терезой фон Заксен-Хильдбургхаузен [6]. Торжественные мероприятия со скачками, соревнованиями стрелков и демонстрацией достижений лучших пивоваров, на которые были приглашены все мюнхенцы, проходили у ворот города на большом лугу, который с тех пор называется Терезиенвизе (Терезин луг). Теперь это центр Мюнхена. Праздник всем настолько понравился, что его ежегодное проведение было закреплено декретом.

С тех пор, каждой осенью, кроме лет эпидемий и войн, на Терезином лугу вырастают огромные шатры – филиалы немецких пивных.

В первый день Октоберфеста по улицам баварской столицы проходит костюмированная процессия с фольклорными ансамблями и парадом пивоваров. Во главе шествия верхом на лошади движется символ города, так называемая «Мюнхнер Кинди» – юная девушка в монашеском платье с колокольчиком в руке, которую сопровождают кареты бургомистра и других официальных лиц. В 12 часов пополудни под гром 12 залпов глава города с возгласом «O'zapft is!» (что-то вроде «Откупорено!» по баварски) распечатывает первую бочку пива, и праздник вступает в свои права.



*Ил. 9.*

Октоберфест посещает шесть миллионов человек, которые выпивают около 60 миллионов литров пива, закусывая его 300 000 свиных колбасок, 700 000 жареных цыплят и мясом 90 быков. По числу производимых сортов этого пенного напитка – в ФРГ их почти шесть тысяч – Германия превзошла все страны мира. Что же касается его

качества, то оно здесь самое натуральное в Европе. В Баварии до сих пор действует так называемый «das Reinheitsgebot» или «Указ о чистоте» герцога Вильгельма IV от 1516 года, требующий варить пиво только из ячменя, хмеля и воды. Исключение сделано лишь для баварского пшеничного. В XIX веке в «Указ...» была внесена поправка, допускающая применение дрожжей. В остальном продукт баварских пивоваров продолжает оставаться не «облагороженным» ни сахаром, ни стабилизаторами, ни консервантами, что и указывается на этикетке пива: «Сварено по немецкому закону чистоты 1516 года» или просто «1516».

На Октоберфест баварцы приходят семьями, компаниями, фирмами. Появление на фестивале с детьми поощряется более низкими ценами на пиво в «семейные» дни. Пока родители наслаждаются «Октоберфестбир», сваренным специально к празднику, их чада уплетают мороженое, традиционные баварские яблоки в сахарной глазури на палочке, разноцветные пряники в форме сердечек и прочие сладости. На Терезином лугу работают свыше 200 аттракционов и концертных сцен, словом полно развлечений на любой возраст. Взрослые и дети, баварцы и туристы катаются на каруселях и 50-метровом колесе обозрения, становятся зрителями скачек и т.д.

В каждом из 14 огромных шатровых павильонов, возведённых на Тегезином лугу, публику стараются напоить вкусно и от души. Внутри павильонов тесно, шумно, весело. Посетителей обслуживают официантки, одетые в «dirndl» – нарядные платья баварских крестьянок, с фартучками,



*Ил. 10.*

кожаными корсетами на шнуровке и такими глубокими декольте, что пялиться на них для ценителей хмельного напитка – дополнительное удовольствие. Эти ловкие девушки ухитряются разносить по шесть, а то и по двенадцать литровых кружек сразу. Со всех сторон раздаются баварские «bit-tuh» («пожалуйста») и «dank-uh» («спасибо»).



*Ил. 11. Дирндль (нем. Dirndl). Женский национальный костюм немецкоговорящих альпийских регионов*

Атмосфера и публика в шатрах – разные. Например, самым популярным у иностранных туристов, охочих до исторической экзотики, является филиал мюнхенской пивной «Хофбройхауз», где некогда выступал с речами Гитлер. Лучшие мюнхенские деликатесы можно попробовать в «Кэфер шенке». Там собирается самая знатная баварская публика. Мужчины приходят в традиционных коротких замшевых брюках с подтяжками и грубых ботинках с гетрами, а женщины – в пышных крестьянских платьях. Спокойную «Винцерер френдль» выбирают семейные пары с детьми. Павильон «Августинер» славится тем, что только там пиво наливают из настоящих дубовых бочек (все остальные пивоварни перешли на использование более экономичных металлических, лишь снаружи обшитых досками). В шатре «Стрелка» можно отведать баварское блюдо «шпанферкель» – молочный поросёнок в пиве и посмотреть традиционные состязания по стрельбе. В «Жареном быке» на глазах у присутствующих жарятся на вертеле мясные туши. «Шотенхамель» – самый важный, большой и веселый павильон на Терезинном лугу. Там бургомистр распечатывает первую пивную бочку Октоберфеста. Маленький шатёр «Фишер фрони» знаменит тем, что только в нём подают баварский деликатес «штекерльфиш»: форель, запечённую на палочке. Павильон «Лёвенброй», похожий внутри на пивную бочку, легко найти по громадному рычащему льву. У

стрелков-арбалетчиков – самом старом павильоне Октоберфеста – уютно, весело и есть на что посмотреть. Там проходят соревнования по стрельбе из арбалета, проводимые с 1895 года. Во время Октоберфеста баварцы, чей девиз горделиво звучит «Mir san mir» («Мы – это мы»), выпивают море пива, заедаемого горами деликатесов национальной кухни, что действительно не всем под силу.

По сравнению с гигантским Октоберфестом, один из любимых французских праздников «Сарментель Божо» похож на деревенскую вечеринку, однако это ничуть не умаляет его значения. Начинается он в небольшом местечке Божо, бывшем некогда столицей знаменитого винодельческого региона Божоле. Местные торжества по поводу молодого вина – «Божоле Нуво», которое называют во Франции «весёлым и дерзким», изготовленного из нового урожая винограда «гамэ» (черный сорт с белым соком.), имеют глубокие традиции. В старину, на ярмарках, продавцы расхваливали его, зазывая покупателей: «Оно прыгает по вашему небу, как белка. Оно играет, искрится и поет. Подержите его чуть-чуть в ложбинке языка, и вы почувствуете, как вкус вина проникает в самое сердце».

Божоле, конечно уступает по своим качествам прославленным французским винам из Бордо или Бургундии. Но у него свои козыри: это вино созревает быстрее всех и именно в молодом возрасте обладает богатым вкусом и ароматом. Есть у Божоле и минусы – оно не приспособлено к длительному хранению. По этой причине местным виноградарям всегда приходилось решать вопрос, как побыстрее и в большем объеме распродать свой чудесный напиток. Было даже такое время, когда его продавали не литрами, а метрами. Божоле, разлитое в ёмкости по 460 мл., выставлялось на стойку бара, и покупатели, отведав вина, платили за метр ряда из осушенных ими бутылок. Туда входило 12 таких ёмкостей, а 13-ой их угощали «за счет заведения».



Ил. 12.

В своем нынешнем виде праздник «Божоле Нуво» появился относительно недавно [7]. С помощью рекламной кампании по продвижению молодого вина на рынок, которую сумели развернуть виноделы из Божоле и основатель знаменитого винного дома Жорж Дюбеф, удалось превратить день, когда «Божоле Нуво» официально поступает в продажу, в событие сначала национального, а затем и международного масштаба. По правилам, введенным французским правительством после Второй мировой войны и откорректированным в 1985 году, эта дата приходится на третий четверг ноября. В самом Божо праздник начинается уже в среду вечером с дегустаций и конкурсов, устраиваемых местными виноделами. Городок встречает иностранные делегации. Под огромным навесом накрываются столы, гостей приглашают



Ил. 13. Новое божоле прибыло!

на ужин и представление. За час до полуночи в Божо стартует парад виноделов. С факелами из виноградной лозы они шествуют на городскую площадь, где уже установлены бочки с молодым вином. Ровно в полночь из бочек выбивают затычки, небо расцветивается фейерверком, а присутствующие подставляют стаканы под струи «нового божоле» и, приветствуя его возгласами «Le Beaujolais Nouveau est arrive!» («Новое божоле прибыло!»), пробуют на вкус.

Вслед за Божо в деревнях и городках исторической области Божоле распечатываются бочки и откупориваются бутылки с молодым вином, начинается его продажа в питейных заведениях Парижа, Лиона, Дижона и других городов страны. А с утра четверга, когда божоле появляется на прилавках магазинов, оно уже просто льется рекой. Праздничную эстафету подхватывают Австралия, Япония и ещё 200 стран, импортирующих это французское *spécialité*. В ресторанах вкус молодого вина подчеркивают блюдами из дичи: фазана, куропатки, рябчика, зайчатины, мяса косули и кабана. Углубляясь в кулинарные дебри, можно услышать, что телятина слишком нежна для него, зато свинина – «партнёр» идеальный, поскольку не слишком кислое божоле «убирает» жирность свинины.



*Ил. 14.*

Гастрономический тур, как и любое путешествие, когда-нибудь заканчивается, но поскольку он похож на пир, то и завершать его следует так же – сладко и весело. Достойным десертом в этом случае может служить, например, огромный, свыше десяти метров высотой вкуснейший торт Фиески. Его готовят на итальянской ривьере в древней Лаванье. В середине августа там проходит неделя так называемых Флисканских праздников, в рамках которой разыгрывается увлекательное средневековое действо со старинными танцами и музыкой, воспроизводящее свадьбу графа Опиццо Фиески (отсюда «флисканские») из влиятельного аристократического генуэзского рода, давшего католической церкви двух Римских пап, а классику немецкой литературы Шиллеру – героя его драмы «Заговор Фиеско в Генуе» [8].



*Ил. 15.*

В той же Италии в качестве праздничного десерта стоит отведать ароматную ореховую массу с мёдом – нугу. Сразу по окончании католической пасхи её фестиваль с народными танцами и песнями проходит на острове Сардиния, в городе Тонара. Из меда, яичных белков или желтков, большого количества разнообразных орехов, прежде всего миндаля, а также фундука, грецких орехов, фисташек и орешков пинии местные кулинары по старинным рецептам готовят множество видов этого сладкого чуда. Среди прочих есть и такой, который нигде больше не попробуешь: оригинальная сардинская нуга со вкусом мирта, земляники и лимона.

Ещё слаще может быть только на фестивалях шоколада. Один из них проводится глубокой осенью в бельгийском Вербье [9]. Этот город давно известен своими шоколадными фабриками. Сегодня их продукция очень высоко ценится в мире. Но самыми первыми производителями шоколада в Бельгии, как ни странно, были фармацевты. Тогда его



*Ил. 16.*

пользовали в качестве лечебного средства при различных внутренних расстройствах. Теперь этим излюбленным лакомством сладкоежки доставляют себе «райское» наслаждение в счастливые моменты жизни. Но и сладким лекарством шоколад быть не перестал, миллионы людей заедают им раздражение, печали и горести. В Вербье это самое замечательное десертное лекарство или лекарственный десерт представлено во



*Ил. 17. Шоколадный фонтан.*

всевозможном виде: шоколад белый (Бельгия считается его родиной) и тёмный, горький и сливочно-молочный, твердый и жидкий, в плитках, фигурках, батончиках и даже скульптурах. У бельгийских кондитеров хватает фантазии и таланта, чтобы удивлять и восхищать прибывших на праздник гостей. Во всяком случае, никому скучать не приходится, поскольку жизнь на фестивале бьёт ключом, и даже больше – фонтаном жидкого шоколада.

Кулинарные фестивали вошли в моду, по популярности они сегодня обгоняют музыкальные

фестивали. Поэтому не удивительно, что английская The Guardian ещё в прошлом году объявила еду «новой музыкой». Актуальная тенденция в туризме коснулась также стран Центральной и Восточной Европы. В частности, Польша намерена в ближайшие годы создать репрезентативный польский кулинарный фестиваль международного уровня, через региональные особенности и разнообразие традиционных блюд и продуктов открывающий страну миру.

Используя музыкальную метафору, можно сказать, что в Польше уже есть свой кулинарный Woodstock и Open'er. Безвестную ранее деревушку Гручно теперь ежегодно посещают по 40 тысяч человек, чтобы отведать национальной польской еды, а заодно посмотреть оригинальную развлекательную программу, сопровождающую фестиваль (выступления уланских полков, строительство ледника, загон отары овец собакой-пастухом и др.). В ином ключе проводят это мероприятие в Познани на Всепольском фестивале хорошего вкуса, где царствует дух коммерции. В сотне палаток, установленных на площади Старого рынка, в рамках Ярмарки хорошего вкуса продаются традиционные региональные продукты со всей Польши: от подгалянской брынзы и драхимского мёда до кашубских рыб и мазурских овечьих сыров.

Столичные и провинциальные фестивали еды в Польше множатся как грибы после дождя. Ими заполнен весь летний туристический сезон этого года. Сменяя друг друга проходят: варшавский Good food fest 2013; Региональный фестиваль охотничьей культуры в Венгожеве; Подкарпатский фестиваль вкусов; Лето ленивцев в Кракове; Фестиваль кулинарного наследия Вармии, Мазур и Повисла в Ольштыне и др.

Что дают такие фестивали их участникам? Они стимулируют рынок, продвигают кулинарную культуру в массы, приобщают людей к национальным традициям. Региональный продукт в главной роли – это сейчас самое актуальное направление в сфере туристических услуг, считают поляки, это польский шанс продвижения не только отечественной кухни, но также страны в целом [10, p. 79].

### **Список литературы:**

1. Weimars 360. Zwiebelmarkt [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.weimar.de/tourismus/kultur-freizeit/maerkte-feste/zwiebelmarkt/> (дата обращения: 25.06.2013).
2. Tomatina [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.tomatina.es/index.php/en/> (дата обращения: 25.06.2013).
3. Site officiel de la foire de la chataigne de Mourjou [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.foirechataignemourjou.fr/> (дата обращения: 25.06.2013).

4. Helsinki's annual Baltic Herring Fair gets under way [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.hs.fi/english/article/Helsinki%E2%80%99s+annual+Baltic+Herring+Fair+gets+under+way+/1135230881209> (дата обращения: 25.06.2013).
5. Galway Oyster Festival - Irish Food Festival - Seafood Festival [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.galwayoysterfest.com/> (дата обращения: 7.09.2012).
6. Oktoberfest [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.oktoberfest.de/de> (дата обращения: 25.06.2013).
7. Beaujolais Nouveau Day [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.beaujolaisnouveoday.com/> (дата обращения: 25.06.2013).
8. Torta dei Fieschi – Lavagna [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.tortadeifieschi.it/> (дата обращения: 7.09.2012).
9. Verviers [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://www.opt.be/informations/events\\_verviers\\_the\\_chocolate\\_shops/en/E/47423.html](http://www.opt.be/informations/events_verviers_the_chocolate_shops/en/E/47423.html) (дата обращения: 7.09.2012).
10. Kozak A. Jedzenie jest muzyką//Przekrój. – 2013/ - № 24. – P. 78-79.

#### **Сведения об использованных иллюстрациях:**

- Иллюстрация содержания. Ил. 1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.sevkray.ru/files/1/600/11002.jpg> (дата обращения: 25.06.2013).
- Ил. 2. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.weimar.de/tourismus/kultur-freizeit/maerkte-feste/zwiebelmarkt/> (дата обращения: 25.06.2013).
- Ил. 3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.roscoff-quotidien.eu/Johnies-9903.htm> (дата обращения: 25.06.2013).
- Ил. 4. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://www.photo-luc-olivier.fr/albums/WSPP/B\\_Auvergne/D\\_Cantal/F\\_Ch\\_taigneraie\\_Vall\\_e\\_du\\_Lot\\_Maronne/gridBig/Cantal\\_La\\_fe\\_te\\_de\\_la\\_cha\\_taigne\\_a\\_Mourjou\\_3.jpg](http://www.photo-luc-olivier.fr/wp-content/themes/photo-luc-olivier.fr/albums/WSPP/B_Auvergne/D_Cantal/F_Ch_taigneraie_Vall_e_du_Lot_Maronne/gridBig/Cantal_La_fe_te_de_la_cha_taigne_a_Mourjou_3.jpg) (дата обращения: 25.06.2013).
- Ил. 5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://www.newsauvergne.com/fichiers/1256367643\\_chataigneweb.jpg](http://www.newsauvergne.com/fichiers/1256367643_chataigneweb.jpg) (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 6. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://mw2.google.com/mw-panoramio/photos/medium/1022544.jpg> (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 7. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [https://d1cwheda0vi5wx.cloudfront.net/content/art/slideshow/wf\\_galway\\_oyster\\_lg.jpg](https://d1cwheda0vi5wx.cloudfront.net/content/art/slideshow/wf_galway_oyster_lg.jpg)

Ил. 8. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://darkroom.baltimoresun.com/wp-content/uploads/2012/09/REU-GERMANY-OKTOBERFEST\\_003.jpg](http://darkroom.baltimoresun.com/wp-content/uploads/2012/09/REU-GERMANY-OKTOBERFEST_003.jpg) (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.yandex.ru> (дата обращения: 03.10.2013).

Ил. 10. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.yandex.ru> (дата обращения: 03.10.2013).

Ил. 11. Дирндль (нем. Dirndl). Женский национальный костюм немецкоговорящих альпийских регионов (Германия, Австрия, Лихтенштейн). - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/Dirndl#History>, <http://www.mydirndl.com/> (дата обращения: 03.10.2013).

Ил. 12. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://ivshein.ru/system/gallery/3/big.jpg?1345605013> (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 13. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://3.bp.blogspot.com/-h34E7UA-KK4/TsS5pF7lkh/AAAAAAAAADi8/cwvk\\_1Ap0Os/s1600/Raisin+carte2++Copie.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-h34E7UA-KK4/TsS5pF7lkh/AAAAAAAAADi8/cwvk_1Ap0Os/s1600/Raisin+carte2++Copie.jpg) (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 14. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://media3.onsugar.com/files/2012/11/46/3/192/1922195/d7a14acba9ffbfb7\\_Beaujolais-Nouveau-2012.preview.jpg](http://media3.onsugar.com/files/2012/11/46/3/192/1922195/d7a14acba9ffbfb7_Beaujolais-Nouveau-2012.preview.jpg) (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 15. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/it/a/a8/Torta\\_dei\\_Fieschi\\_-\\_Storica2.JPG](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/it/a/a8/Torta_dei_Fieschi_-_Storica2.JPG) (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 16. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://www.sagreineiborghi.it/public/Sagra%20del%20torrone%20di%20Tonara/Antonietta%20e%20Costante%20-%20torronificio%20MArotta.JPG> (дата обращения: 25.06.2013).

Ил. 17. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://img.tgareed.com/imgcache/78519.jpg> (дата обращения: 25.06.2013).

Источник: *Культура в современном мире*. — 2013. — № 3. — [Электронный ресурс].  
— Режим доступа: URL: <http://infoculture.rsl.ru>