

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР



28/12/25

СОДЕРЖАНИЕ

0
4

НОВОГОДНИЕ
ТРАДИЦИИ ПО-
АРМЯНСКИ

0
8

КУЛИНАРНЫЙ
СУВЕНИР: РЕЦЕПТ
ДУШИСТОГО
КРЫМСКОГО ЧАЯ,
КОТОРЫЙ МОЖНО
ПОВТОРИТЬ ДОМА

1
2

ЖИЛЬЁ С
СЕЗОННЫМ
ГРАФИКОМ

1
7

КРЫМСКОЕ ВИНО
КАК ИДЕАЛЬНЫЙ
СУВЕНИР

2
2

КАК
ЗАПЕКАЛАСЬ
ГЛИНА: В КРЫМУ
РАСЦВЕТАЕТ
МНОГОВЕКОВОЕ
РЕМЕСЛО

2
5

ВКУС КРЫМА:
ВАРЕНЬЕ, ЧАИ И
ТРАДИЦИИ

2
9

ЭТНОСТИЛЬ КАК
БРЕНД: КАК КРЫМ
ПРЕВРАЩАЕТ
КУЛЬТУРУ В МОДУ

3
3

«КРЫМДОРАДО»
ИЛИ ЧТО ТАЯТ В
СЕБЕ НЕДРА
ПОЛУОСТРОВА

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!



Крым – это место, где каждый камешек, виноградная лоза, капля морской пены, архитектура и модные наряды могут стать сувениром. Не обязательно – в смысле «памятный подарок из поездки». Сувенир здесь – это состояние души. Это то, что хочется сохранить, унести с собой, передать дальше.

В этом номере мы продолжаем собирать Крым по кусочкам: от янтарных капель айвового варенья в стеклянных банках до агатовых бус, найденных на пляже под Коктебелем; от бархатных платьев в духе 1920-х – к винным погребам, где вино созревает медленнее, чем мечты; от новогодних украшений из морских звёзд – до историй о домах, которые сами просятся стать частью вашей жизни. Потому что да – даже недвижимость может быть сувениром. Не в юридическом смысле, конечно, а в том, что вы однажды приехали сюда на неделю – и увезли с собой не только магнитик на холодильник, но и желание вернуться... навсегда.

Мы верим: сувенир – это не просто предмет. Это частичка Крыма, которая выбирает вас. А вы – её.

Пусть этот выпуск согреет вас зимними вечерами, напомнит о лете, вдохновит на поиски своего личного «Крымского сувенира».

ЕКАТЕРИНА ЧЕРНЕНКО
Главный редактор

НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ ПО-АРМЯНСКИ

– С НОВЫМ ГОДОМ, ПЛЕМЯШ! ВОТ ТЕБЕ КАХАНДЧЕК.

– ОЙ, ТЁТЯ, СПАСИБО, А ЧТО ЭТО?

Сегодня к нам на новогодний огонек заглянула тетья Аня. Её бывший муж – армянин, поэтому она очень много может рассказать об их праздничных традициях. Например, если испечь фигурку из теста, и оно не взойдет, то год будет не очень. А новогодние подарки имеют собственное название – кахандчек.

Предлагаем ознакомиться с небольшой копилкой армянских новогодних традиций, которые контрастируют с русскими.

Тетья рассказала, что в советское время, большая часть этих традиций были забыты. Однако после ознакомления с ними у Вас может появиться желание их возродить.

УКРАСИТЬ ДРЕВО ЖИЗНИ

Украшение елки свойственно и армянской традиции, но начиналась она вовсе не с хвойных деревьев. Как рассказывает моя родственница, у армян до 20-го века был обычай преобразовать высохшие деревья в саду. Кроме того, они приносили сухие ветки в дом, ставили в центре стола, наряжали и клали по ветке у каждой тарелки. Часто их украшали свежими фруктами, грецкими, лесными орехами, сухофруктами, и вдобавок крестообразными узорами. Позже, когда появились конфеты, ветки декорировали конфетами или выпечкой – на дереве обязательно должны быть плоды.

На снимке: Дерево жизни Фото Лосев Максим





На снимке: Асил-Василы Фото Лосев Максим

ПОМИРИТЬСЯ С КЕМ БЫЛИ В ССОРЕ

Далее тётя поведала, что, если вы находитесь в ссоре с кем-то или должны кому-то, очень важно успеть примириться и расплатиться до Нового года. Это время очищения, переосмысления своей жизни. В этот период люди ходят в церковь, приносят домой рождественский огонь – в прошлом Новый год и Рождество отмечались как единый праздник. Тот же символ имеет уборка дома. Всё на Новый год должно было быть чистым и новым – люди приносили в дом чистую воду, пекли свежий хлеб. Новый год – символ сотворения мира, и его нужно было начинать с добра, и каждый человек несет личную ответственность перед миром. Кстати, у нас в Ялте есть негласная новогодняя традиция: на улице Тимирязева, около автобусной остановки, закидывать рядом стоящие ели туалетной бумагой, и именно за таким занятием Анна в свое время помирилась с близкой подружкой.

ТАРЕАЦ (НОВОГОДНЯЯ ГАТА) И АСИЛ-ВАСИЛЫ (ВЫПЕЧКА В ВИДЕ ЧЕЛОВЕЧКОВ)

Новый год вообще всегда был временем гаданий. Когда что-то начинается, всегда хочется знать, что всё сложится. Поэтому, по словам свекрови моей тётки в армянских семьях пекли Асил-Василы в виде человечков.



На снимке: Тареац Фото Лосев Максим

Для девушек и женщин их делали в виде женской фигуры, для юношей и мужчин – в виде мужской или кошелька, который символизировал достаток. Их украшали отличительными знаками – лентами, орехами, изюмом, чтобы каждый мог узнать свою. Если после выпечки тесто хорошо поднималась, значит хозяина ждал удачный год, если нет – год сулил быть неудачным. Если у женской фигурки набухал живот, то это было к беременности.

Также пекли тареац – это большая, обязательно круглая гата, размер которой зависел от количества обитателей дома. На гате делали деления – 12 или 4. Четыре – это символ четырех стихий или четырех времен года. А 12 – символизирует 12 месяцев или созвездий. На тареаце изображали звездное небо, например, Солнце, Луну, Базумк (Плеяды), иногда Арусяк (Венера). В такую гату клали фасолину или миндаль, разрезали по количеству членов семьи, а также один кусочек для очага и один – на случай, если придет гость. Если у семьи были животные, то для них тоже выделяли кусочек, тем самым делая их участниками праздника, посвященного сотворению мира. Тому, кому выпадал счастливый знак, предстоящий год сулил успех и счастье.

ГОТЕКАХ (ПОДВЕШЕННЫЙ НА ПОЯСЕ – АРМ.)

Сейчас в мире распространена традиция вешать в доме красный или зеленый носок, в который Санта Клаус кладет подарки.

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР



На снимке: Аветисы Фото Лосев Максим

У нас эта традиция редко находит отклик, однако, как рассказывает родственница, в Армении в старину дети брали носок побольше размером – часто бабушки вязали специально для этого красивые носки с узорами, – собирались в группы и ходили из дома в дом, поздравляли хозяев с праздниками, делились добрыми пожеланиями, развлекали песенками и шутками. Принесенные носки они подвешивали на веревке или поясе перед входом в дом. Хозяйки дома выходили и наполняли носок разными сладостями. Если кто-то давал недостаточно сладостей, то дети шуточно издевались над хозяевами дома, могли сказать что-то вроде «пусть в вашу чашу с маслом заберется мышка».

Почему именно носок? Новый год – это новое начало, и чтобы вступить в него, нужно сделать шаг, и желательно с правой ноги – это к счастью. Не случайно Новый год по-армянски называют еще Таремут (вход в год – арм.). Такие традиции не нужно воспринимать как колдовство или как суеверия, на самом деле все это символы. *«Когда ты чего-то хочешь, нужно высказывать свои желания. С помощью новогодних традиций человек выражает свои хотелки, чтобы они могли воплотиться»,* – говорит тетя.



На снимке: Готеках Фото Лосев Максим

ПЕТЬ АВETИСЫ (АВETИС - БЛАГАЯ ВЕСТЬ – АРМ.)

«В Армении было принято петь аветисы, которые были двух видов – церковные и народные. Дети, в основном мальчики, но и девочки тоже, одевались в белые наряды, ходили от дома к дому и пели аветисы – это новогодние и рождественские поздравления и пожелания. Например, в одном из них говорится: "Пусть в вашем доме всегда ходит посуда из комнаты в комнату" – что значит "пусть у вас всегда дом будет полон жизни, радости и достатка"». – Так рассказывала об аветисах свекровь моей тети. Еще она говорила, что эта традиция переходит в праздничный быт крымских армян. В конце концов, Новый год и Рождество – семейный праздник, и родственники всегда старались собраться вместе, приехать издалека и разделить этот день с семьей.

ПЕТЬ АВETИСЫ (АВETИС - БЛАГАЯ ВЕСТЬ – АРМ.)

Не будем забывать, что Новый год выпадает на рождественский пост, так что нужно учесть, что в этот праздник верующие армяне постились. Поэтому моя тетя рассказывает, что важное место в новогодних праздниках занимает постная долма. И поскольку Новый год, как мы уже знаем, символизирует сотворение мира, то цифра семь играет важную роль. За семь дней был создан наш мир, и в постной долме семь видов злаков, на столе должно быть семь видов сухофруктов, семь видов фруктов, семь блюд. В Новый год и на Рождество люди ходили в церковь, посвящали эти дни своему духовному Я, переосмыслению себя и своей жизни, потому что важно не забывать и о духовной стороне, ибо именно она делает нас полноценными и счастливыми в купе с физическим и умственным развитием.

МАКСИМ ЛОСЕВ


КУЛИНАРНЫЙ СУВЕНИР: РЕЦЕПТ ДУШИСТОГО КРЫМСКОГО ЧАЯ, КОТОРЫЙ МОЖНО ПОВТОРИТЬ ДОМА

ФЛОРА, КОТОРУЮ БОЛЬШЕ НИГДЕ НЕ ВСТРЕТИШЬ

Так сложилось, что Крым находится на стыке разных географических зон: умеренной (степи) и субтропической (Южный берег Крыма). Сюда доносятся отголоски Средиземноморья, Балкан, Малой Азии и Кавказа. Об этом можно узнать в любой энциклопедии или увидеть в палисаднике деда Вани под балконом.

К сожалению, климат Крыма не позволяет выращивать здесь чайные культуры – для этого в России существует Краснодарский край, поэтому, из-за обилия трав здесь популярны травяные чаи и сборы. Тысячелистник расслабляет шалящие нервы, шалфей заряжает организм, мята выводит шлаки из организма и помогает от гриппа. А можно просто хлебнуть травяного чая, перезагрузиться и задуматься о вечном, сидя на берегу Феодосийского залива и встречая утренний рассвет.

Но просто собрать случайную траву на полянке, смять ее, запихнуть в кружку, залить кипятком и назвать это чаем – будет в корне неверным действием. Тут нужен правильный подход, целенаправленный сбор, наметанный глаз и прямые руки.



На снимке: Полянка
Фото Святослава Любкина

*Человек с такими качествами живет в моем микрорайоне Челнокова, в доме номер 90 – и зовут его **Мирецкий Иван Кузьмич**. Только он знает, где какие травы растут, и как их правильно сочетать для достижения определенного эффекта. Если хочется подлатать кишечник – бери вот это, а если сердце, то вон то, ну а если просто хочется освежить сознание – то третье.*

ИДЕМ В ГОСТИ:

Ради последнего одним субботним вечером я и решил к нему заглянуть. Как только он открыл мне дверь своей квартиры, меня окатило облаком различных травяных запахов – Иван Кузьмич много лет занимается сбором различных растений.

«Экий нынче народ измотанный ходит. Сегодня уже позднечко, поэтому приходи давай завтра с утра, и пойдем с тобою на балку нашу, кое-что соберем, и я тебе сделаю такой чай, какой ты в своих столицах никогда не найдешь!».

Получив согласие, я направился домой до наступления следующего дня.

ДЕНЬ ПЕРЕЗАГРУЗКИ

Утром мы встретились во дворе. Мой компаньон был одет по-походному, а в руках держал лукошко. «Чтобы собрать все травы для нашего чая, нужно неделями шастать по полянам и искать нужные» – усмехнулся старик, предвосхищая мой немой вопрос. Мы выдвинулись к нашей балке, которая представляла собой дугу: сначала спускаемся по крутой земляной тропинке, окруженной низкорослой травой и оказываемся в самой нижней точке дуги – на дне оврага. Здесь растет великое множество самой разной травы, для меня не представляющей абсолютно никакой ценности. Но не для Ивана Кузьмича.

Пытливым взглядом он оглядел поляну и выдал мне поручение: искать лимонник, так как запасы моего компаньона были на нуле. Минут 15 мне потребовалось, чтоб оббегать всю поляну, буквально всматриваясь в каждое растение, чтоб найти заветный лимонник. И все же мне удалось насобирать небольшой букетик. Напарник удовлетворительно кивнул, и мы стали медленно подниматься на другую половину балки – в густой лесок.

Вскоре мы нашли родник с чистой и вкусной водой. Через несколько минут наш походный чайник был заполнен. *«Мало только воды и травок для правильного чаепития. Нам нужно место»,* – убийственно логично прозвучали слова старика, сложно было не согласиться. Мы отошли достаточно далеко от дороги, машин уже не было слышно. Окружали лишь звуки шелеста листьев, пения птиц. Одним словом, идиллия!



На снимке: Родник
Фото Святослава Любкина



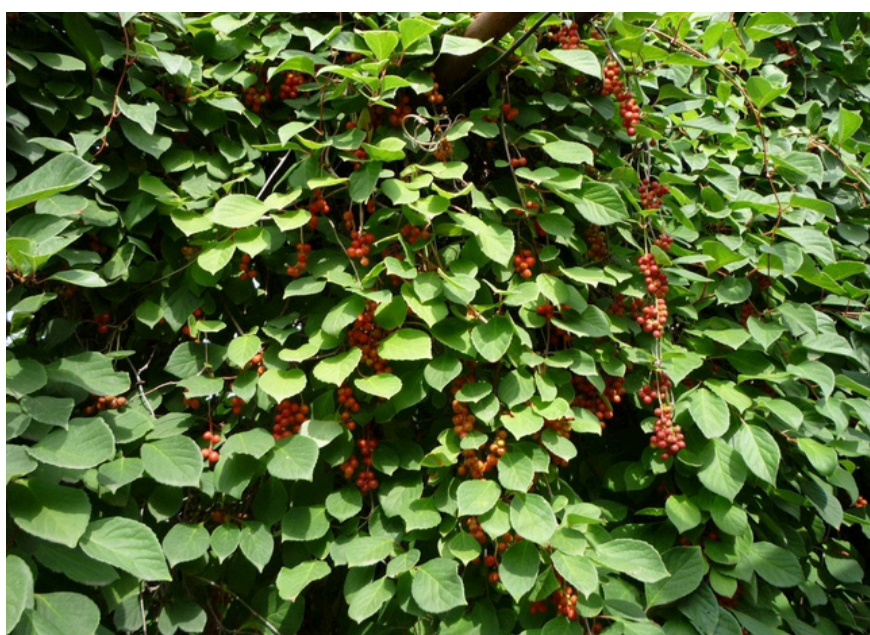
На снимке: Тысячелистник Фото Святослава Любкина

Солнце было скрыто за хмурыми облаками, поэтому жарко нам не было, а ведь мы поднимались строго в гору. Наконец, полностью погрузившийся в эту неповторимую атмосферу я услышал: «Вот она. Нашли!». И вправду место было идеальным: небольшая полянка с короткой травой, небольшой грудой камней и покосившимися деревьями – на случай дождя.

ЧАЕПИТИЕ!

Минут через 10-15 чайник тихонько забулькал – закипела вода, пора было снимать его с огня. Я уже было потянулся к нему, но меня быстро остановили. «Нет братец, доверь это дело профессионалу. Просто наблюдай».

Дальнейшие действия стали настолько отточенными и быстрыми, что я тут же потерялся в объяснениях Ивана Кузьмича и просто наблюдал. Как мне и было велено. Вскоре мне вручили кружку ароматно пахнущего напитка. Для лучшего эффекта мы решили дать ему настояться и спустя пару минут приступили к чаепитию. Надо сказать, я достаточно скептически относился к своего рода травяным сборам, считая их невкусными жижками, которые никак не влияют на человека; однако, как же приятно было ошибаться!



На снимке: Лимонник Фото Святослава Любкина

А ПОГОДА-ТО ПОРТИТСЯ!

Вокруг стояла тишина. Каждый из нас сидел и молча думал о вечном. Не хотелось куда-то уходить, что-то делать. Просто сидеть на поляне и наслаждаться каждым моментом. Вдруг я почувствовал, как на меня с неба упала капля. Потом другая. Вскоре к звуковому многообразию добавился шум небольшого дождя. Тут-то и пригодились поваленные деревья. Мы укрылись в этом природном шалаше.

Несколько часов нас поливало с неба. Птицы утихли, звуковая симфония сопровождалась только шумом дождя и листьев, что ничуть не портило общую атмосферу.



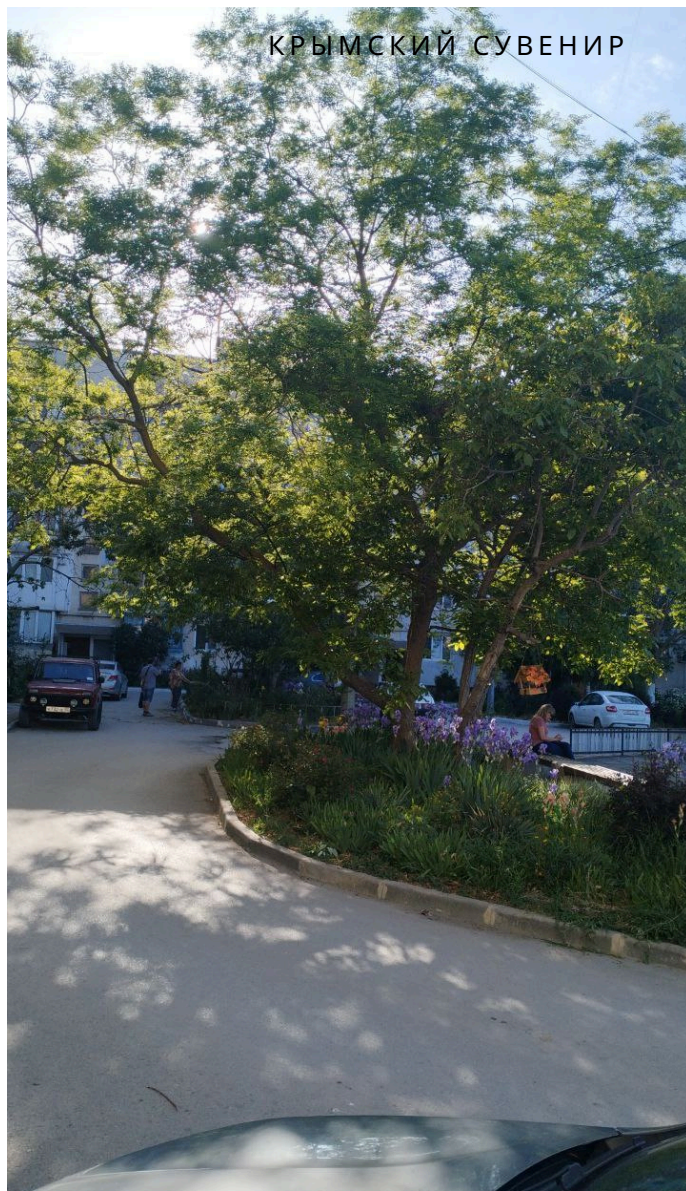
На снимке: Мята Фото Святослава Любкина

Но всё рано или поздно заканчивается, и дождь не стал исключением. Уже вечерело, пора было возвращаться, так что смена погоды была как раз кстати. Мы спустились с нашей импровизированной заимки, и поднялись к дороге. Обратный путь у нас занял гораздо меньше времени. Пока мы шли, тучи успели немного разойтись. Этого хватило, чтобы увидеть красивейший закат – идеальное завершение этого прекрасного дня. Единогласно было решено не спешить домой, а постоять и просто смотреть, как небо горело алым пламенем, завершая сегодняшний день.

АВТОРСКИЙ РЕЦЕПТ ОТ ИВАНА КУЗЬМИЧА

Мне очень понравился тот травяной сбор, поэтому я попросил состав того чая, который мы потчевали в тот день. Старик согласился далеко не сразу, но все же мне удалось получить рецепт. *«Берешь горсточку шалфея – он для ясности в башке. Чабреца веточку – от тоски. Пару листиков душицы, она для гармонии. И обязательно листик мяты перечной, чтоб мысли прохладой обдало. Ей-богу, лучше всяких ваших лекарств!»* С более точными пропорциями рецепт выглядит так:

Залить кипятком и оставить настаиваться на 5-10 минут. Вкушать медленно, наслаждаясь каждым глотком! Желательно на вершине правильной горы.



На снимке: Палисадник Фото Святослава Любкина

1. 2-3 стебля шалфея
2. 1-2 веточки чабреца
3. 2 листочка душицы
4. 1 листик мяты (по желанию)



На снимке: Двор автора Фото Святослава Любкина

ЖИЛЬЁ С СЕЗОННЫМ ГРАФИКОМ

Я много раз слышал одну и ту же историю. Семья или пара покупает квартиру у моря, не просто квартиру, а мечту: «Будем приезжать летом, жить пару недель, а там – как пойдёт». А дальше – всё по классике. Десять месяцев в году окна закрыты, мебель накрыта простынями, вода перекрыта, и песок с прошлого августа всё ещё лежит где-то в углу прихожей. Квартира ждёт своего часа.

Долгое время иметь квартиру как лучший крымский «сувенир» считалось нормой. Курортное жильё существовало как нечто второстепенное: не дом и не инвестиция, а пауза между рабочими годами. Место, куда возвращаются ненадолго и снова уезжают. Но последние лет десять Крым живёт в другой реальности.

КОГДА КВАРТИРА ПЕРЕСТАЁТ ПРОСТАИВАТЬ

В какой-то момент стало заметно: квартиры у моря перестали просто ждать. Они начали работать. Произошло это не резко, а постепенно. Сначала появились знакомые, которые «попробовали сдать на лето» свою квартиру. Затем стали мелькать объявления с хорошими фотографиями, продуманными описаниями и чётким указанием сезонных цен. Ещё через некоторое время пошли разговоры о том, что за июль и август квартира принесла больше, чем ожидалось за целый год.

В какой-то момент стало заметно: квартиры у моря перестали просто ждать. Они начали работать. Произошло это не резко, а постепенно.

На снимке: Набережная и пляж Ялты Фото Максима Галкина





На снимке: Панорама из апартаментов в Алуште
Фото Максима Галкина

Сначала появились знакомые, которые «попробовали сдать на лето» свою квартиру. Затем стали мелькать объявления с хорошими фотографиями, продуманными описаниями и чётким указанием сезонных цен. Ещё через некоторое время пошли разговоры о том, что за июль и август квартира принесла больше, чем ожидалось за целый год.

Сегодня в Ялте, Алуште, Евпатории, Коктебеле квартира у моря уже не воспринимается как сезонная игрушка. Её покупают сразу с мыслью о том, что она не должна стоять без дела. Речь не о жадности – скорее о смене отношения. Если пространство живёт, в нём есть свет, люди, движение – оно сохраняется лучше, чем когда годами никто не открывает дверь. Да и сухие цифры подтверждают новый тренд: за 2024 год спрос на курортные апартаменты в Крыму взлетел более чем в два раза, то есть мечта о доме у моря всё чаще сразу становится рабочим инструментом.

Как отмечает отельер **Виктор Абросимов**, работающий в гостиничном бизнесе более 20 лет, пустующее курортное жильё стареет быстрее, чем то, в котором постоянно есть жизнь:

«Отель или апартамент без гостей – это не актив, а законсервированная проблема. Когда пространство живёт, оно и сохраняется иначе», – говорит он.

ГЕОГРАФИЯ СМЫСЛА

Южный берег всегда был первым. Ялта – как витрина: дорого, красиво, уверенно, богато. Здесь квадратный метр давно стоит как полноценный аргумент – и за вид, и за климат, и за привычку приезжать «именно сюда». В Алуште обстановка чуть спокойнее, и именно поэтому её часто выбирают те, кто считает и деньги, и горизонты наперёд.

Западный Крым – Евпатория – долго воспринимался как семейный тихий курорт, но сейчас он быстро взрослеет. Восток – Судак, Феодосия, Коктебель – вообще отдельная история: там инвестиция часто начинается с любви к месту, а уже потом обрастает цифрами и расчётами.

Цены растут повсеместно. В 2024 году недвижимость в прибрежных городах Крыма подорожала двукратно, а кое-где – рывками. В 2025-м рынок продолжил движение вверх: апартаменты у моря стали стоить ощутимо дороже, чем ещё пару лет назад. Но важнее даже не это. Важно, что спрос не исчезает вместе с летом.

Количество внутренних туристических поездок по стране достигло рекордных 96 миллионов в 2024 году, и Крым ощущает этот поток даже за пределами высокого сезона.

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР

Курортное жильё перестаёт быть только летней историей: сезонность никто не отменял, но теперь она просто учитывается в планах. Как квартира начинает зарабатывать.

КАК КВАРТИРА НАЧИНАЕТ ЗАРАБАТЫВАТЬ

Есть два пути превратить квартиру у моря в доход.

Первый – делать всё самому. Сдавать посуточно, общаться с гостями, менять бельё, следить за отзывами, иногда ночью отвечать на сообщения. Это требует внимания, но даёт чувство контроля и понимание процесса изнутри.

Второй – отдать квартиру в управление профессионалам. Сегодня это уже не редкость: целые новые комплексы строятся сразу с расчётом на сервис – с уборкой, ресепшеном, единым гостиничным стандартом обслуживания. Владелец лишь получает отчёты и доход, пока квартира живёт своей курортной жизнью в руках управляющей компании.

В обоих случаях схема обкатана. Летние месяцы кормят весь год. Да, в разгар сезона поступления максимальны, а зимой поток схлынет, но это давно не проблема – просто поправка на календарь.

Виктор Абросимов называет это «курортной арифметикой»:

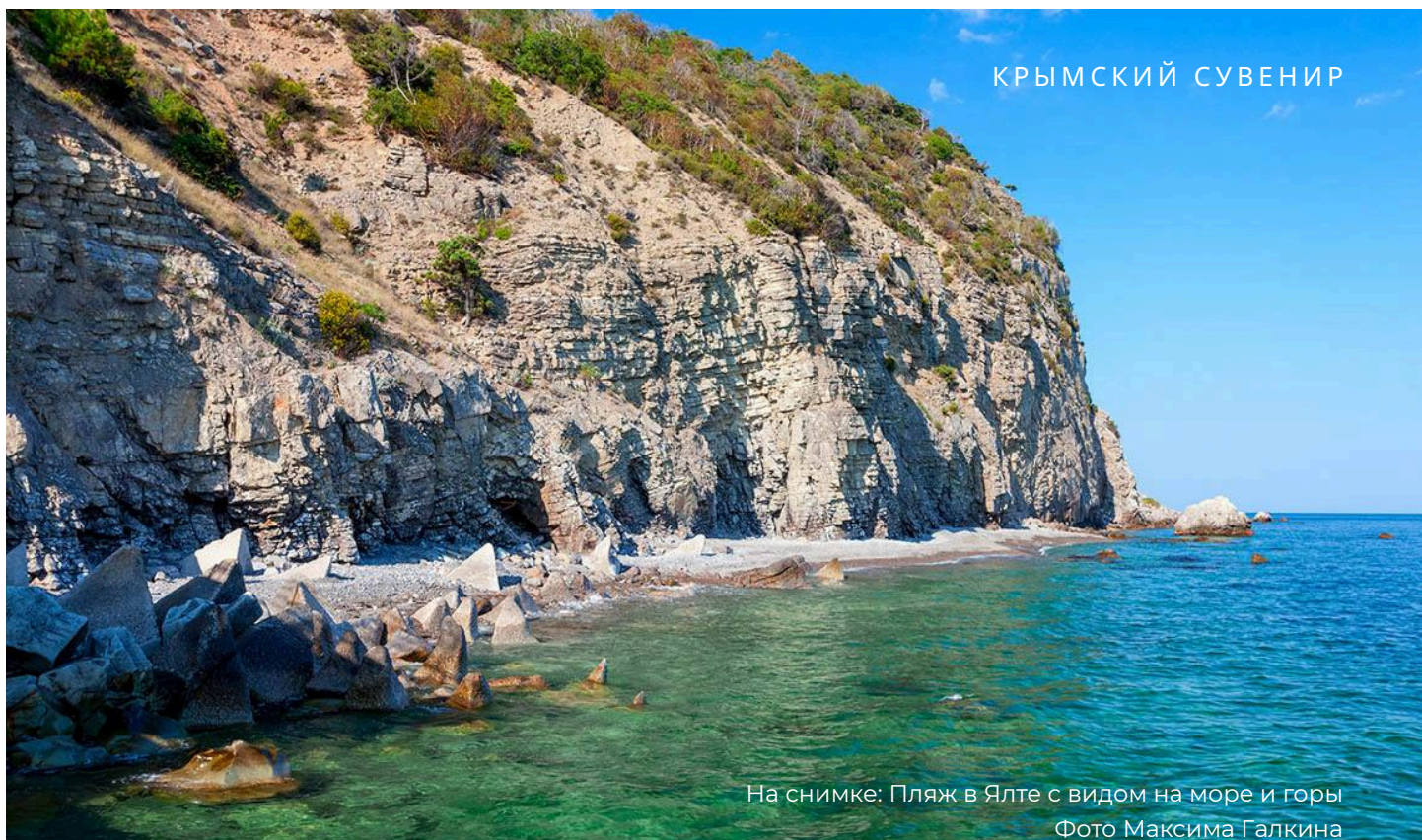
«Люди часто смотрят на год целиком и пугаются сезонности. Но в реальности два-три месяца высокого спроса формируют финансовый результат всего года. Так устроен любой курортный бизнес – от небольшого гостевого дома до пятизвёздочного отеля».

В итоге средняя квартира у моря приносит больше, чем банковский вклад на сопоставимую сумму. Иногда значительно больше – например, элитные прибрежные апартаменты дают в 2–3 раза больше дохода, чем обычная долгосрочная аренда, и ощутимо обгоняют проценты по депозитам. Не случайно риелторы отмечают всплеск интереса со стороны людей, которые раньше хранили сбережения в банке, а теперь ищут объекты для инвестиций в Крыму.

Главное же – этот доход ощущается не как абстрактный процент на экране, а как результат движения: заездов и отъездов, смены людей, новых историй в ваших стенах.

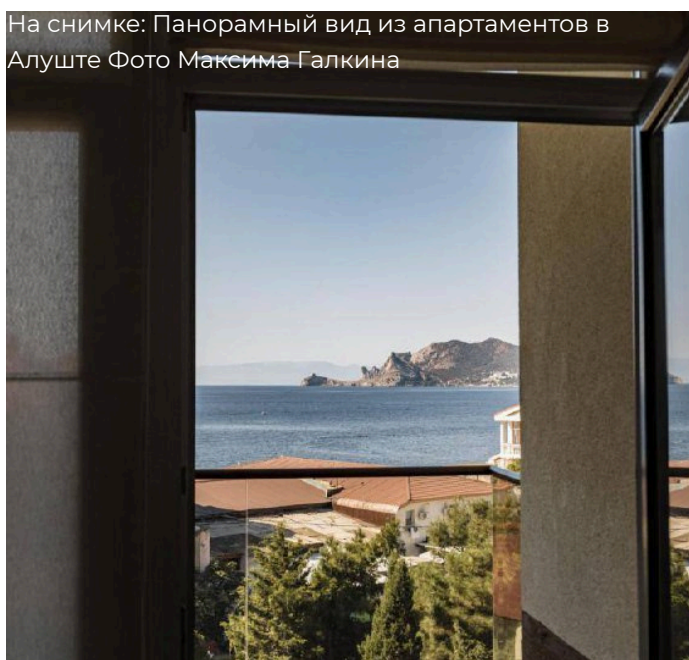
На снимке: Пляж Алушты Фото Максима Галкина





На снимке: пляж в Ялте с видом на море и горы
Фото Максима Галкина

На снимке: панорамный вид из апартаментов в Алуште
Фото Максима Галкина



О ЧЁМ РЕДКО ГОВОРЯТ

Конечно, это не сказка. Но и не та история, где собственник остаётся один на один с проблемами.

Если квартира сдаётся через отельного оператора, большая часть бытовых и организационных вопросов уходит с плеч владельца. Коммунальные платежи, обслуживание, уборка, мелкий ремонт, налоги с операционной деятельности – всё это заложено в модель управления и закрывается на стороне оператора.

Для собственника квартира перестаёт быть источником ежедневных забот и превращается в понятный актив с отчётами и графиком выплат.

По словам Виктора Абросимова, именно этот момент чаще всего становится решающим для инвесторов:

«Человек хочет, чтобы квартира оставалась его собственностью, но при этом работала как отельный номер – с сервисом, отчётами и понятной экономикой. Управляющая компания здесь снимает не только бытовые вопросы, но и эмоциональную нагрузку».

Отдельного внимания заслуживает котловой метод, который сегодня всё чаще используется в курортных комплексах. В этой системе доход считается не по конкретной квартире, а по всему пулу номеров. Не важно, на каком этаже находится апартамент и выходят ли окна прямо на море – все собственники получают доход пропорционально своей площади. Это сглаживает сезонные провалы, снижает зависимость от случайностей и делает финансовый результат более предсказуемым. Сегодня заселили не вашу квартиру – завтра заселят другую, а доход всё равно распределится между всеми.

И всё же у этой модели есть странное, но важное преимущество: она честная.

Здесь нет иллюзий и красивых обещаний без цифр. Есть море, сезон, заполняемость, отчёты и живые люди, которые приезжают отдыхать. Если комплекс работает – это видно по доходу. Если спрос проседает – это тоже сразу отражается в цифрах. Такая прозрачность не пугает, а наоборот, создаёт доверие: ты точно понимаешь, за что получаешь деньги и как именно квартира живёт в общем ритме курорта.

«Котловой метод – это, по сути, способ убрать нервозность из дохода», – объясняет Абросимов.

«Собственник перестаёт зависеть от того, заселили ли именно его номер сегодня. Он становится участником общего результата, а это делает доход более ровным и прогнозируемым».

При этом важная деталь, о которой часто забывают: такая модель не лишает владельца права жить в своём номере. В большинстве курортных комплексов собственник может заранее забронировать апартамент для личного проживания – на несколько недель или даже на сезон – просто исключив эти даты из аренды. Квартира остаётся вашей не только юридически, но и физически: вы можете приехать к морю, пожить в привычном пространстве, а затем снова вернуть номер в общий ритм курорта.

При самостоятельной сдаче логика другая, но не менее прозрачная. Здесь владелец берёт управление на себя и вместе с ним контроль над доходом. Расходы, налоги, загрузка, сезонные колебания видны напрямую, без посредников и усреднений. Такой формат требует вовлечённости, но даёт ощущение полного понимания происходящего: когда и за счёт чего квартира зарабатывает, а где рынок берёт паузу.

На снимке: Гостиная в апартаменте Ялты
Фото Максима Галкина



КОГДА ИНВЕСТИЦИЯ СОВПАДАЕТ С ЖИЗНЬЮ

Мне кажется, именно поэтому формат «квартира у моря как инвестиция» так прижился. Он не заставляет выбирать между рациональным и личным – здесь можно совместить. Можно приехать самому и пожить в своём пространстве у прибоя. А потом – снова отпустить его в ритм курортной жизни, позволив квартире зарабатывать для вас.

МАКСИМ ГАЛКИН

КРЫМСКОЕ ВИНО КАК ИДЕАЛЬНЫЙ СУВЕНИР

Привезти домой частичку Крыма – задача, которую туристы решают по-разному. Но всё чаще путешественники выбирают то, что действительно способно сохранить солнечную атмосферу полуострова в любой город, – бутылку крымского вина. Такой сувенир не ограничивается лишь красотой и практической ценностью – он хранит в себе отпечаток крымской природы, историю виноградарства и культурную память полуострова. Вино говорит о регионе языком ароматов и вкусовыми оттенками, раскрывая то, что невозможно увидеть глазами.

Чтобы разобраться, какие вина лучше всего передают дух полуострова, мы поговорили с инженером-технологом винзавода «Массандра» **Кириллом Койковым**. Его профессиональные комментарии показали, что крымское вино способно продлить ощущение поездки даже после её окончания.

На снимке: Виноградник в Ливадии
Фото: АО «Производственно-аграрное объединение «Массандра»



На снимке: Гроздь белого винограда
Фото АО «Производственно-аграрное объединение «Массандра»

ИСТОКИ ВКУСА: ОТ АБОРИГЕННЫХ СОРТОВ ДО ЕВРОПЕЙСКОЙ КЛАССИКИ

Крымское виноделие – результат долгой истории, в которой переплетались цивилизации и народы: от греков и генуэзцев до русских мастеров. Все они оставили частицу своей культуры. Но главное богатство полуострова – это сорта винограда, из которых делают вина с уникальным вкусом и ароматом.

– Аборигенные сорта, такие как Кокур, Шабаш, Сары Пандас, Эким Кара, Джават Кара и Кефесия сосредоточены преимущественно в восточном Крыму. Из них делают как сухие вина, так и знаменитые крымские крепленые десертные напитки, которыми «Массандра» прославилась далеко за пределами полуострова.

Европейские сорта – Алиготе, Совиньон, Рислинг, Шардоне, Каберне, Мерло – прижились на западе Крыма. Они позволяют создавать вина, сравнимые с европейскими образцами, но сохраняющие свою собственную «черноморскую» идентичность.

Южный берег Крыма – маленький рай для десертных сортов. Благодаря субтропическому климату и большому количеству солнечных дней виноград набирает много сахара. Здесь рождаются легендарные сорта – Мускат, Пино Гри, Бастардо, Алеатико, Мурведр, Саперави и многие другие, служащие основой для знаменитых крепленных и десертных вин.

Важно понимать, что крымское вино начинается задолго до бутылки – с виноградников, которые расположены не только на Южном берегу. В северных районах полуострова, в степной зоне Джанкойского района, виноград выращивают без ориентации на крупное винное производство: здесь нет масштабных винзаводов, но есть фермерские хозяйства и питомники, работающие с лозой как с основой будущего вкуса. В селе Лобаново, на винограднике Василия Махотки, делают ставку на столовые сорта, адаптированные к местному климату и востребованные рынком. Среди них – Велес, Ландыш, Дубовский розовый, Блэк фингер, Аватар, Рататуй, Роза красная и Ливия. Даже не будучи винодельнями, такие хозяйства играют важную роль в формировании винной культуры полуострова.



На снимке: Сбор урожая
Фото Сергея Мальгавко/ТАСС

МЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ТУРИСТОВ И НОВЫЕ ТРЕНДЫ

Современный турист стал более требовательным и искушенным. Люди хотят понимать, что они покупают, и стремятся выбирать вина, которые отвечают их вкусовому опыту.

– В настоящее время туристы отдают предпочтение сухим классическим винам. Это, как мне кажется, связано с тем, что, путешествуя по миру и пробуя разнообразные европейские вина, они сформировали определённый вкус. Ранее Крым славился именно крепленными и десертными винами, но сейчас приходится подстраиваться под потребителя и менять ассортимент, – отмечает эксперт.

Среди современных оценок крымских вин 2025 года в авторитетном рейтинге, опубликованном на портале KrymWine.ru, выделяются как классические, так и новые успешные образцы продукции полуострова. В список лучших вошли «Солнечная Долина – Черный полковник», известное своим насыщенным характером и привкусом молочного шоколада; «Массандра – Мускат белый Красного Камня» как пример элегантного десертного вина; а также «Новый Свет – Пино Нуар», который демонстрирует потенциал красных сортов Крыма. В числе лучших также отмечены «Валерий Захарьин – Баккал Су Мускат Оттонель» и «Инкерман – Grand Reserve Каберне», что подтверждает разнообразие стилей и высокое качество продукции крымских виноделен в 2025 году.

На снимке: Российское крепленое (ликерное) вино «Черный полковник»
Фото: АО «Солнечная Долина»





На снимке: бокалы с вином Фото АО «Производственно-аграрное объединение «Массандра»

КАК ВЫБРАТЬ ВИНО: СОВЕТЫ ОТ ТЕХНОЛОГА

Для тех, кто не является знатоком, выбор вина может показаться сложной задачей. Эксперт подчёркивает, что не стоит ориентироваться лишь на яркую упаковку. Намного важнее – контекст покупки.

– При выборе вина лучше всего посещать фирменные магазины и сами винодельни, ориентируясь на рекомендации специалистов и продавцов и обязательно учитывая собственные вкусовые предпочтения, – отмечает инженер-технолог винзавода «Массандра» Кирилл Койков. Именно там у покупателя есть возможность не просто выбрать бутылку, а познакомиться с вином через дегустацию, задать вопросы о сорте, стиле и особенностях производства и подобрать действительно подходящий вариант, а не случайный сувенир.

Не менее важен и следующий этап – культура подачи. Температура напрямую влияет на то, как раскрывается напиток.



На снимке: Профессиональное мероприятие для виноделов России «Егоровская дегустация» Фото АО «Производственно-аграрное объединение «Массандра»

Белые вина рекомендуется подавать охлаждёнными до 10-12 градусов: в этом диапазоне аромат становится чище и выразительнее, а вкус – свежим и сбалансированным. Красные вина, напротив, лучше всего воспринимаются при комнатной температуре, когда их структура смягчается, а сложные вкусовые и ароматические оттенки проявляются глубже и гармоничнее.

ИДЕАЛЬНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ НАБОР

Если вы хотите собрать подарок, который произведёт впечатление, можно создать набор, сочетающий многообразие вкусов Крыма.

Белые вина традиционно сочетают с рыбными блюдами, салатами, лёгкими закусками и сырами. Особенно удачное дополнение – местные сыры из козьего и коровьего молока, нередко с добавлением крымских трав, которые в последние годы становятся всё более востребованными.

– Красные вина подходят к мясным блюда. Крепкие вина, такие как Херес и Мадера, рекомендуют в качестве аперитива, перед едой, для аппетита. А Портвейнами и десертными винами, можно завершать трапезу, так как их приятно «смаковать», наслаждаться букетом и вкусом, – отмечает инженер-технолог.

Добавив ароматный крымский мед, оливки или свежеспеченный чурек, можно собрать по-настоящему атмосферный подарок.

ГДЕ РОЖДАЕТСЯ НАСТОЯЩЕЕ КРЫМСКОЕ ВИНО

Крым может похвастаться не только старейшими винодельнями, но и молодыми хозяйствами, которые стремительно набирают популярность. Классические предприятия – «Массандра», «Инкерман», «Золотая Балка», «Новый Свет», «Солнечная Долина» – давно зарекомендовали себя как винодельни, формирующие репутацию всей отрасли.

Новые производители – Alma Valley, «Шато Ай-Даниль», «Бельбек», «Сатера», «Усадьба Перовских» – привносят в регион инновационный подход, делают ставку на терруарность и авторские стили, которые дополняют и обновляют традиционное представление о крымском вине.

Спрос на крымскую продукцию высок не только на полуострове.

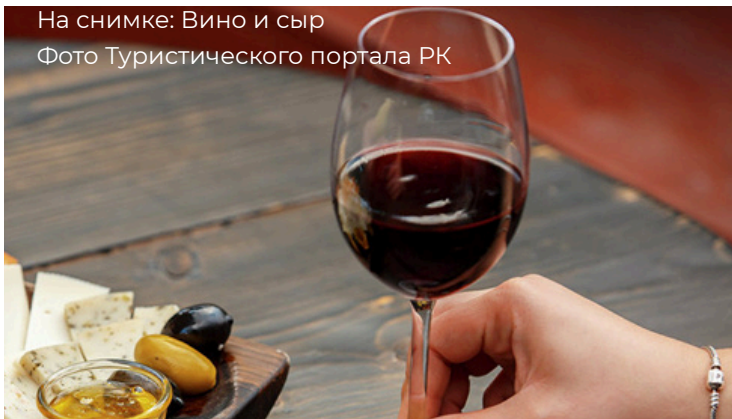
– Как правило, крымские вина пользуются популярностью в крупных городах, таких как Москва, Санкт-Петербург, Ростов-на-Дону и другие», – подчеркивает Койков.

Молодежь предпочитает легкие сухие вина новых брендов, а старшее поколение остается верным классическим десертным напиткам.

На снимке: Винодельня Alma Valley
Фото пресс-службы предприятия



На снимке: Вино и сыр
Фото Туристического портала РК

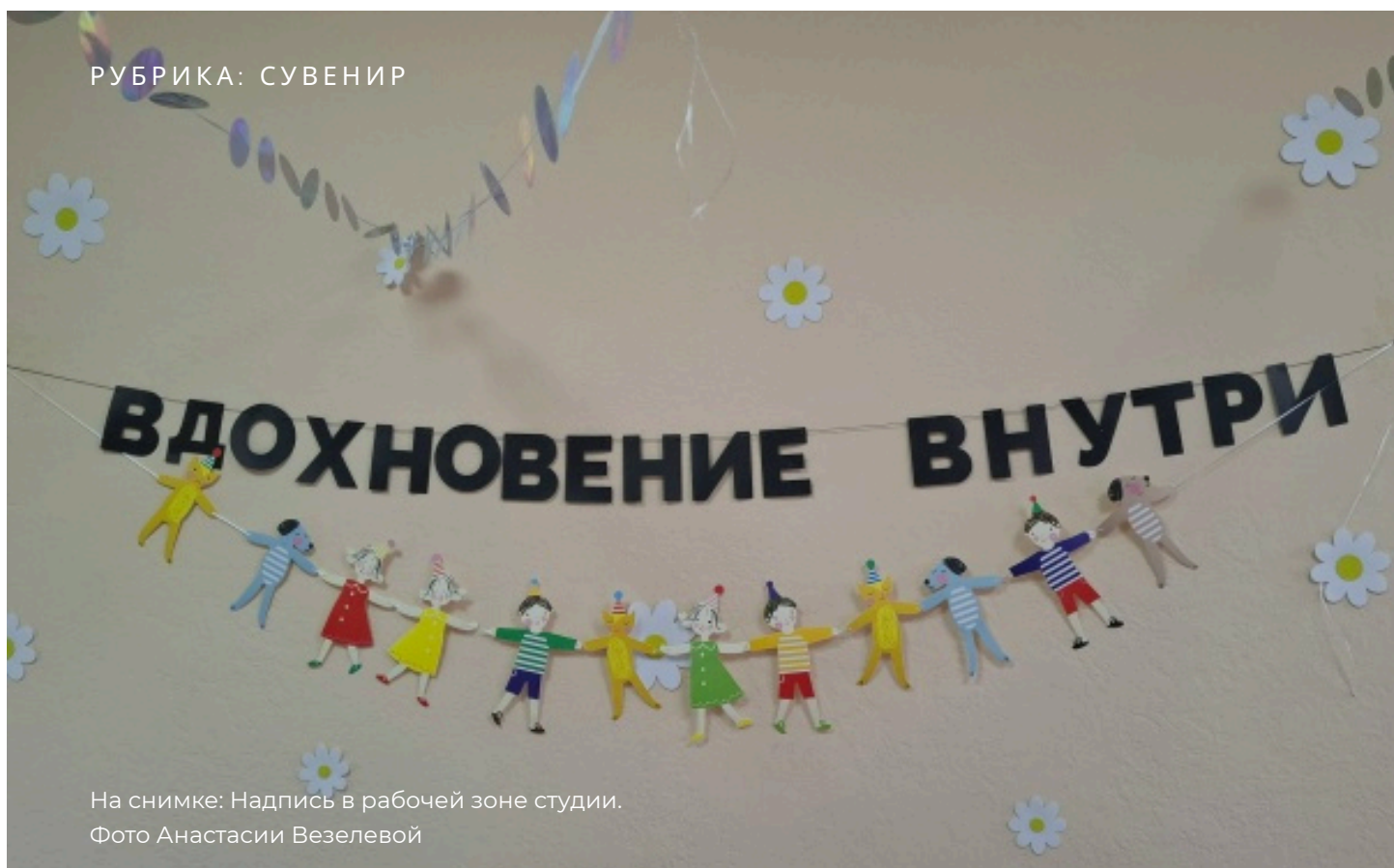


ВИНО КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРНОГО КОДА КРЫМА

Крымское виноделие – это важная часть культурного наследия полуострова. Оно переплетено с историей, традициями, гастрономией и местными праздниками, формируя уникальный образ жизни жителей региона. Посещение винодельни превращается в настоящее погружение в атмосферу Крыма: здесь можно не только попробовать напитки, но и увидеть, как природные особенности, солнечные долины и морской воздух влияют на виноград, почувствовать связь с многовековыми традициями виноделия.

Каждый бокал крымского вина словно рассказывает свою историю – о мастерстве виноделов, о богатстве местного терруара, о терпении и заботе, вложенных в создание напитка. Для туристов это не просто дегустация, а возможность прикоснуться к самобытной культуре полуострова, увести с собой частицу его характера и уникальной атмосферы. Именно эта связь с историей и традициями делает крымское вино не просто сувениром, а настоящим символом региона, который можно переживать вновь и вновь через вкус и аромат.

МАРГАРИТА БУШМАНОВА



На снимке: Надпись в рабочей зоне студии.
Фото Анастасии Везелевой

КАК ЗАПЕКАЛАСЬ ГЛИНА: В КРЫМУ РАСЦВЕТАЕТ МНОГОВЕКОВОЕ РЕМЕСЛО

Гончарное дело – один из древнейших промыслов человечества. Зародившись в эпоху неолита, оно находит проявления и в современном мире: активно набирают популярность творческие мастерские, где каждый желающий может прикоснуться к древней традиции и создать своими руками не просто посуду, а будущую семейную реликвию.

**«Я СКУПИЛА ВСЕ ЦВЕТЫ
НА «АВИТО», А ИМ НУЖНЫ
БЫЛИ ГОРШКИ»**

Маленькая, но уютная студия выкрашена в лимонно-желтый цвет. У каждой из ее стен стоят стеллажи: одни доверху забиты керамическими изделиями, а с других во все стороны тянутся непослушные локоны зеленых обитателей. Все они, естественно, высажены в собственноручно слепленные горшки. Чай, сладости и фрукты, которыми здесь угощают посетителей, тоже подаются в разноцветных кружках и тарелочках с неидеальными вмятинками и неровностями. Да, на такие изделия никогда не приклеят въедливую наклейку «made in China», они не будут производиться огромными партиями и стоять на витринах сотней супермаркетов. И в этом их шарм – каждая посуда вылеплена с идеей, для ритуала утреннего кофе в тишине. Именно такой представляется гончарная студия «flowers and chill» **Ангелины Пряной.**



На снимке: Один из стеллажей в студии
Фото Анастасии Везелевой



На снимке: Гончарный круг
Фото Анастасии Везелевой



На снимке: Рабочий стол
Фото Анастасии Везелевой



На снимке: Работы на просушке до
запекания Фото Анастасии Везелевой

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР

После переезда в Крым из Адыгеи девушка начала выращивать цветы, еще не зная, что увлечение ботаникой ляжет в основу философии ее будущей студии.

«У меня было очень много цветов, мы жили в трехэтажном доме, и он весь был ими обставлен. Я знала всех продавцов на «Авито», скупила все цветы, и, соответственно, им нужны были горшки. Появилась идея сделать их самой, начала искать мастерскую и столкнулась с кучей проблем: в Симферополе было несколько студий, но по разным причинам не получалось в них записаться, то слишком высокий ценник, то преподаватель постоянно отменял занятия. Это был долгий путь к тому, чтобы попасть на мастер-класс, и когда это случилось я поняла, что мне очень нравится этим заниматься. А дальше я поступила на курс по керамике, научилась работать на гончарном круге. Постепенно пришла к тому, чтобы открыть свою студию. Мне было грустно от того, что пришлось столько сил вложить и просто позаниматься, поэтому хотелось создать место, где каждый сможет расслабиться, пользоваться всем, что есть и творчески реализовывать себя в дружелюбной атмосфере. И вот, нам уже 2 года», – рассказывает Ангелина.

Студия стала настоящей площадкой для обмена идеями, где можно познакомиться с новыми людьми или напротив, провести время с самыми близкими. Руководитель и преподаватели проводят индивидуальные и групповые занятия, свидания за гончарным кругом, тематические мастер-классы, уроки для всей семьи.

«Недавно у нас в гостях была малышка 9 месяцев с мамой, они делали елочные игрушки из отпечатков ладошек на глине, а потом расписывали. После таких мастер-классов выходишь с очень приятным чувством, как-то они по-особому наполняют теплом» – делится руководитель.

БОГ, КОТОРЫЙ ВЕРШИТ СУДЬБУ ТАРЕЛКИ

Создать керамическое изделие не так просто, как кажется: того, кто решается взять глину в руки ждет множество испытаний. Все начинается с задумки, когда мастер решает, во что именно превратится ком пластического теста.

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР

Затем глину тщательно вымешивают, разминают, при необходимости регулируя пропорции минералов и воды. После этого начинается самая творческая часть процесса – лепка. Глине придают форму конкретного предмета – посуды, вазы, декоративной фигурки, украшения, всего, на что хватит фантазии. Далее изделие по желанию декорируют, расписывают специальными красками и оставляют просыхать на неделю, после чего отправляют запекаться в печь.

Среди мастеров гончарного дела ходит шуточное поверье, будто судьба будущего творения зависит от бога керамики, который определяет, как будет выглядеть итоговое изделие, сохранится ли авторская задумка или будут внесены «правки», даже если они не всегда идут на пользу.

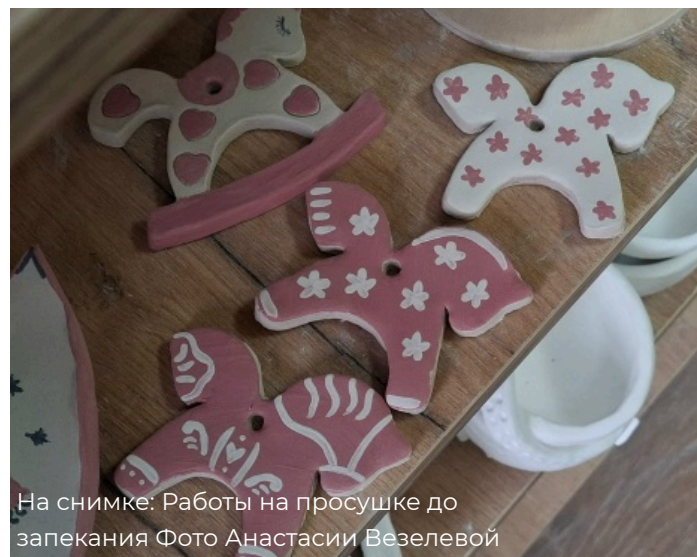
«Процесс обжига очень непредсказуемый: ты уже не можешь повлиять на то, каким изделие выйдет из печи. Многие керамисты шутят, что есть керамический бог, который в печке, за закрытыми дверями наводит свои порядки. Причем, он чаще пакостит, вносит свои коррективы в виде трещин, отвалившихся деталей и такого результата, которого совсем не ожидаешь», – смеется Ангелина.

Примерно полтора дня готовые работы обжигаются в печи. Затем их покрывают глазурью и снова отправляют в печь. Так, в зависимости от сложности изделия, его изготовление занимает 2-3 недели.

ТРАДИЦИИ VS ТРЕНДЫ

Несмотря на то, что в Крыму не так много гончарных студий, их можно разделить на две условные категории: те, которые основываются на максимальном сохранении традиций керамического искусства и те, которые в большей мере адаптируются под условия современного мира со всеми его возможностями и ограничениями.

«Есть студии, в которых больше чтят традиции керамического ремесла, зачастую сами выкапывают глину, используют самопальные печи, и трудятся там «настоящие» керамисты, которым нравится быть в глине с головы до ног. Там есть особый подход, наверняка даже можно услышать фразу о том, что глина должна вас принять. Упор делается на подлинность, искусство возводится в культ.



На снимке: Работы на просушке до запекания Фото Анастасии Везелевой

Вторая сторона керамического мира – белые стерильные мастерские, где идеально чистые фартуки, белые скатерти, и шликер (прим.ред.: жидкая глиняная масса для соединения деталей) никто никогда не разливал. Здесь процесс лепки больше ориентирован на отдых, люди приходят, чтобы сделать эстетичную вазу, пофотографироваться и получить удовольствие от немудреного процесса. И в этом прелесть: каждый может выбрать тот подход, который ему ближе», – рассказывает Ангелина Пряная.

Гончарное мастерство имеет многовековую историю, уходящую корнями в античные времена, оно, как и все в мире, попадает под влияние современных технологий. Самодельные печи сменяются новыми, позволяющими с большей точностью устанавливать необходимую температуру, глину производят по свежим стандартам, добавляя в нее различные примеси для более стабильного результата, а глазури производят на любой вкус и цвет.

Тем не менее, традиция гончарного дела в Крыму становится символом преемственности поколений, желания сохранить все самое ценное и привнести в него только самые лучшие черты. Гончарные мастерские превращаются в центры притяжения талантливых людей, для которых процесс создания нового изделия – это не только про творчество, но и том, что по-настоящему важно.

ВКУС КРЫМА: ВАРЕНЬЕ, ЧАИ И ТРАДИЦИИ

АРОМАТЫ И ВКУСЫ ТАВРИЧЕСКОЙ ГУБЕРНИИ

Крым всё увереннее заявляет о себе не только как курорт, но и как гастрономический регион. Работа с локальными продуктами, возвращение забытых рецептов и внимательное отношение к сырью постепенно формируют здесь отдельную культуру вкуса. Особенно отчётливо это проявляется в крафтовом сегменте – там, где продукт не маскирует происхождение и не стремится произвести эффект, а честно говорит о месте, где был создан.

Одним из таких примеров стала компания «Рецепты Таврической Губернии». В её продукции нет попытки удивлять ради эксперимента.



На снимке: Продукция «Рецепты Таврической Губернии» Фото Павла Хованского

Здесь последовательно и аккуратно собирают крымскую вкусовую палитру: персики из бахчисарайских садов, инжир с южного берега, чайную розу из степного Крыма. Именно об этом – о вкусе, ремесле и ответственности перед регионом – рассказывает основатель компании «Рецепты Таврической Губернии» **Анатолий Тарасенко**.

ОТ ИДЕИ К РЕМЕСЛУ

К гастрономическому бизнесу основатель компании пришёл уже имея опыт в туристической сфере. Такой поворот кажется логичным: работа с маршрутами, впечатлениями и историей региона со временем перешла в работу с вкусом – более камерную, но не менее точную форму разговора о Крыме.

Почему, уже имея туристическое агентство, он решил основать компанию, работающую именно с крафтовым вареньем, чаями и другой продукцией?

– На самом деле всё достаточно просто и даже банально. Мы пережили пандемию очень непросто. У нас было 26 офисов по России, мы открывали представительства «РусКрымТур», а затем были вынуждены их закрыть. Пандемия внесла свои коррективы, и стало понятно, что туризм в подобные стрессовые периоды элементарно может не прокормить.

Тогда мы начали думать: чем нам действительно хотелось бы заниматься и что сможет стать устойчивой опорой. Посидели, подумали, попили чаю. В итоге вышли на историю с вареньем и чаем. Начинали буквально с нуля вместе с моей супругой Ириной Тарасенко – разрабатывали рецепты пробовали, искали вкусы. Потом приступили. Удалось. Потому, что делали это с душой.



На снимке: Варенье со вкусом манго и степной мяты
Фото Павла Хованского

Сегодня, по прошествии трёх лет работы компании «Рецепты Таврической Губернии», мы видим большую перспективу. Более того, у нас есть планы минимум на семь лет вперёд. Они достаточно амбициозные – именно с точки зрения развития крымского натурального продукта.

Компания начиналась как небольшое семейное производство и постепенно переросла в проект с обширным ассортиментом. При этом базовый принцип остался неизменным – простые ингредиенты и ручной контроль на каждом этапе.

РУЧНАЯ РАБОТА И СЕЗОННОСТЬ

Сладкое производство Анатолия Тарасенко расширялось. Но как успеть продолжать делать «ручную работу» при большом ассортименте?

– Я бы не сказал, что мы уже являемся сверхмассовыми производителями, – размышляет Анатолий. – Мы пока очень далеки от объёмов в сотни тысяч единиц. Мы только в начале пути, поэтому у нас по-прежнему крафтовый, ручной метод производства.

Ручная работа, по мнению Анатолия, это не масс-маркет. Главное в его производстве – качество, а при массовом производстве это удаётся далеко не всегда.



На снимке: Продукция «Рецепты Таврической Губернии» Фото Павла Хованского

– Кроме того, у нас ярко выраженная сезонность, – продолжает рассказчик. – Например, сезон чайной крымской розы длится всего около двух недель. Зимой невозможно сделать варенье из розы настоящего качества – так, чтобы продукт был буквально «с поля сразу в стеклянную банку».

Сезонность здесь не ограничение, а принцип. Ассортимент живёт в ритме полуострова, а не в графике поставок.

ВКУСЫ, СОБРАННЫЕ ПО ПОЛУОСТРОВУ

Основное внимание уделяется варенью. Линейка выстроена не по привычным шаблонам, а по географии и времени сбора.

Флагман – варенье из чайной розы. Лепестки собирают вручную, варят небольшими партиями. В результате получается прозрачный продукт с тонким ароматом, без резкости и излишней сладости.

Айва с бузиной даёт плотный, осенний вкус. Инжир варят так, чтобы плоды сохраняли форму. Персиковый конфитор из садов между Саками и Бахчисараем отличается ровной текстурой и спокойной насыщенностью.

На снимке: Анатолий Тарасенко с продукцией "Рецепты Таврической Губернии" Фото Павла Хованского



На снимке: Часть ассортимента продукции "Рецепты Таврической Губернии" Фото Павла Хованского



Отдельного внимания заслуживают нестандартные позиции: груша с грецким орехом, киви с орехом, конфитюр из ялтинского лука – продукт, который давно перестал быть экзотикой. Интересно, какой вкус неожиданно стал популярным?

– У нас была история с айвой и вяленой бузиной. Мы закупили вяленую бузину как ингредиент и в итоге сделали варенье из крымской айвы с бузиной.

Принципиально использовали именно крымскую айву. Она отличается от импортной: небольшая, внешне не самая привлекательная, но очень полезная и насыщенная по вкусу. Если на рынке вы видите идеально гладкую, «пластиковую» айву – скорее всего, это не крымская.

В сочетании с вяленой бузиной и несколькими дополнительными, секретными ингредиентами получился гениальный и уникальный продукт, который оказался востребован сильнее, чем мы ожидали.

Помимо варенья, компания выпускает травяные чаи и сиропы. В сборах – мята, чабрец, звербой, шиповник, лаванда, роза

Сушка естественная, без ароматизаторов. Сиропы из розы, вишни, клубники и облепихи используют не только дома, но и в кафе и кондитерских.

ДИЗАЙН С ИСТОРИЕЙ

А какой продукт наиболее точно передаёт характер и вкус Крыма?

– Безусловно, это чайная крымская роза. Это наш эндемик, наша гордость и наследие. Есть историческое предприятие «Крымская роза», которое сейчас восстанавливается, и это важная часть культурного кода полуострова.

Также я бы выделил лаванду. Если говорить шире, гастрономический характер Крыма формируют и сыры, и мёд, и устрицы, и осетрина. Исторически Азовское море было одним из самых зарыбленных в мире. Сейчас ситуация иная, но появляются осетровые фермы, в том числе в Крыму. Это направление, как и другие традиционные продукты региона, обязательно нужно развивать. Крыму действительно есть чем гордиться.

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР

Бренд обращается к традициям не только во вкусах, но и в оформлении. Этикетки стилизованы под старинные аптекарские банки XIX века, а само название – отсылка к Таврической губернии, существовавшей в Российской империи с 1802 по 1918 год.

Интересный факт: в дореволюционных ялтинских лавках продавали варенье из роз, инжира и айвы – традиции, к которым бренд возвращает современный Крым.

УПРАВЛЕНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Анатолий Тарасенко умудряется управлять четырьмя «проектами» одновременно. Тяжело ли совмещать?

– Более одиннадцати лет я руковожу «РусКрымТур», три года – «Рецепты Таврической Губернии», возглавляю «Проекты Родины», являюсь руководителем регионального отделения «Отцы России» и депутатом Белогорского района.

Конечно, совмещать управление несколькими проектами тяжело. Но я во многом беру пример с президента Российской Федерации Владимира Владимировича Путина. Когда-то в одном из интервью он сказал, что отдых для него – это смена деятельности: занимался одними вопросами, затем в тот же день переключился на другие. Этот принцип действительно работает.

Когда ты занимаешься туризмом, затем производством, потом общественной деятельностью, это не выматывает, а, наоборот, даёт энергию. Я просто живу и занимаюсь своим любимым делом – и именно это позволяет справляться с нагрузкой и двигаться дальше.

«Рецепты Таврической Губернии» – пример того, как региональная гастрономия может развиваться и передавать вкус Крыма. Здесь не спешат и не упрощают производство, предпочитая говорить о Крыме языком вкуса.

И, пожалуй, самый лучший сувенир с полуострова – тот, который можно открыть дома и почувствовать, что Крым по-прежнему рядом.

ПАВЕЛ ХОВАНСКИЙ



На снимке: Продукция "Рецепты Таврической губернии" на полках магазина Фото Павла Хованского

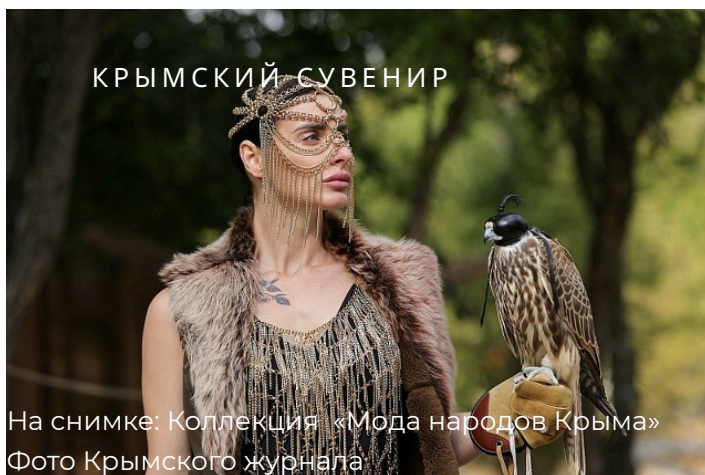
ЭТНОСТИЛЬ КАК БРЕНД: КАК КРЫМ ПРЕВРАЩАЕТ КУЛЬТУРУ В МОДУ

Крым всегда умел говорить – голосами десятков народов, которые оставили здесь свой след. Но есть и язык культуры. Их произведения можно купить, забрать с собой и оставить на память. Среди таких сувениров прочую нишу занимает крымская мода. Это не про тренды, а про культурную память, осязаемую в ткани, вышивке, узорах и символах, уверенно воплощенную в крымском стиле.

Крымский культурный стиль постепенно становится не просто атрибутом фестивалей и ярмарок, а новым способом познакомиться с регионом, проникнуться его настроением и привезти домой частичку его характера. Именно этого добивается проект «Мода народов Крыма», созданный медиаменеджером и журналистом **Викторией Марченко**. Вместе с ней мы расскажем о сущности этого явления.



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Крымского журнала



НЕ БАНАЛЬНЫЙ СУВЕНИР, А ВЕЩЬ С КУЛЬТУРНЫМ СМЫСЛОМ

Нынешнего гостя Крыма всё чаще привлекают не штампованные сувениры, а воспоминания, которые не будут пылиться на полке или висеть на холодильнике.

«ТУРИСТЫ УЖЕ НЕ ПРОСТО ПОКУПАЮТ - ОНИ КОЛЛЕКЦИОНИРУЮТ ИСТОРИИ, КОТОРЫЕ СТОЯТ ЗА КАЖДОЙ ВЕЩЬЮ», - ГОВОРИТ ВИКТОРИЯ.

Интерес к народному стилю Крыма растёт. У людей появилась потребность в одежде с национальным колоритом.

«Туристы покупают одежду и аксессуары крымских дизайнеров не меньше местных жителей. На последних двух сезонах проекта мы видели, что гости полуострова действительно хотят увезти с собой не банальный сувенир, а вещь с культурным смыслом», - рассказывает она.

Секрет успеха прост: современные коллекции – это не реконструкция старинных костюмов, а гармоничный микс этники, бохо, денима и авторских декоративных решений. Именно этот баланс между традицией и креативом привлекает молодёжь, дизайнеров, коллекционеров и гостей Крыма.

Особый интерес проявляют и местные жители: *«Некоторые крымчанки собирают собственные коллекции этноукрашений и кокошников, носят и в повседневной жизни», - отмечает Виктория.*

СТИЛЬ, РОЖДЁННЫЙ НА ПЕРЕКРЁСТКЕ КУЛЬТУР

На вопрос о самых популярных вещах Виктория отвечает однозначно: выбрать один элемент невозможно – крымская мода органично собирает национальные, культурные пласты, как мощаичные элементы. Это возможность носить уникальные предметы культуры разных народов с простой городской одеждой.



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Александр Настасьин



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Крымского журнала

В коллекциях крымских дизайнеров соседствуют: славянская обережная вышивка, восточные кружева и орнаменты крымских татар, армянские и азербайджанские мотивы, мифологические отсылки к скифскому наследию и другие.

Крымский стиль – гибкий, многогранный и не требует буквального повторения этнографических канонов.

Это не реконструкция, а свежая интерпретация, где традиция разговаривает с современностью – и разговаривает уверенно.

ТОП ПРОДАЖ: КОГДА КОКОШНИК СТАНОВИТСЯ ПРЕДМЕТОМ ЖЕЛАНИЯ

Знаменитый русский головной убор, который ещё десять лет назад казался декоративным раритетом, сегодня покупают так же охотно, как дизайнерские очки.

«Бывает, что за одно мероприятие у мастера забирают весь ассортимент – четыре, пять кокошников сразу», – отмечает организатор.



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Александр Настасьин

КРЫМСКИЙ СУВЕНИР



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Александр Настасьин



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Александр Настасьин



На снимке: «Мода народов Крыма»
Фото Александр Настасьин

Виктория Марченко перечислила самые востребованные элементы одежды:

- кокошники и венцы;
- серьги, броши, бодичейны, украшения по мотивам древних культур;
- сумки локальных брендов – качественные и запоминающиеся;
- элементы бохо-стиля;
- аксессуары из денима с вышивкой;
- платки, шали, декоративные головные уборы.

Они выглядят не «сувенирными», а модными – и это, пожалуй, главный секрет их успеха.

ЛОКАЛЬНЫЕ БРЕНДЫ И МЕДИАКОТ КАК МЕДИЙНАЯ СИЛА

Важный элемент продвижения и интересный феномен проекта – медиа. Блогеры иногда проходят мимо, зато крупные новостные редакции стабильно поддерживают инициативу.

Многие крымские СМИ, такие как «РИА Новости Крым», «Крымская газета», «Крымский журнал», «Крымские известия» «Миллет», «Первый крымский» и другие, активно освещают деятельность крымской моды.

А ещё у проекта есть пушистый модный символ — медийный мейн-кун «Мистер Мур». Он появляется на фотосессиях в стилизованных костюмах, участвует в сюжетах и становится героем музейных экспозиций. Это тот редкий случай, когда модный проект получает собственного «иконного» персонажа.

В планах у проекта – выход на федеральные показы, чтобы крымская мода сияла на больших площадках так же уверенно, как на ярмарках набережных и фестивалях Бахчисарая, Евпатории и Симферополя.

О ЦЕНЕ И КАЧЕСТВЕ: ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЛИ ЭТНОМОДА ДОСТУПНА

Вопрос о высокой стоимости местных брендов интересует многих, но здесь важно понимать: народный стиль Крыма – это ручная работа, часто штучная и уникальная. Но, как отмечает Виктория, качество крымских изделий полностью соответствует цене.

«КРЫМДОРАДО» ИЛИ ЧТО ТАЯТ В СЕБЕ НЕДРА ПОЛУОСТРОВА

Когда мы думаем о Крыме, перед глазами встают знакомые образы: лазурное море, виноградники, горные тропы и старинные дворцы. Но есть в этом полуострове ещё одно сокровище, не столь очевидное, но не менее удивительное – полудрагоценные камни, которые можно найти прямо на берегу моря, среди гальки, вымываемой волнами. Это не просто красивые камешки – это следы древней геологической истории, застывшие в минералах, отполированных временем и стихией.

ПОЛУОСТРОВ-ШКАТУЛКА

Каждый раз, когда мы с семьей отправляемся на море, поездка превращается в поиск сокровищ. Находясь на галечном пляже, невозможно не утонуть в бесчисленном количестве разноцветных камешков, которые хочется разглядывать часами. Раньше мне и не приходило в голову, что это не просто какая-то цветная галька, а отголоски многовековой геологической истории Крыма. Но однажды, будучи на пляже, я нашла красивый и необычный на мой взгляд камень. Естественно, я не знала его название, и первое что я сделала – полезла в Интернет. И тут уже меня было не остановить.

На снимке: Крымские дары Фото Екатерины Черненко



Туристы, приезжающие в Крым, редко задумываются о том, что это регион с уникальной геологией. Здесь встречаются породы, сформировавшиеся миллионы лет назад в результате вулканической активности, тектонических сдвигов и морских трансгрессий. Именно благодаря этому разнообразию пород и минералов крымские берега богаты на самоцветы. Особенно интересны галечные пляжи юго-восточного побережья – от Судака до Алушты, включая Коктебель, Малореченское, Рыбачье и даже уединённые бухты между мысами.

После шторма или сильного прилива море выбрасывает на берег не только водоросли и ракушки, но и камни, которые оно веками катало по дну. Среди них встречаются настоящие природные драгоценности, которые можно найти, если смотреть внимательно и с интересом.

Интересно! В античные времена греки и скифы использовали местные камни для украшений и амулетов. Археологи находят изделия из сердолика и агата в курганах.

Даже прогуливаясь вдоль береговой линии в районе города Саки, мне посчастливилось найти несколько интересных камней, которые прятались в бесчисленном количестве обычной серой гальки. Этот увлекательный процесс поиска «сокровищ» не только один из способов интересно провести время, но и возможность найти настоящие полудрагоценные камни с длинной историей.

КАКИЕ ДАРЫ ЗЕМЛИ МОЖНО НАЙТИ НА МОРСКОМ ПОБЕРЕЖЬЕ?



На снимке: Сердолик
Фото Екатерины Черненко

С Итак, подойдем к самому интересному. По моим наблюдениям, чаще всего среди гальки попадаются белые округлые камешки. Это не что иное как кварц – один из самых распространённых минералов в земной коре. Их можно найти практически на любом пляже (кроме песчаных).

В горах Крыма кварцевые жилы выветриваются, ручьи выносят кварцевые обломки к морю, где кварц приобретает гладкую поверхность.

На снимке: Халцедон Фото Екатерины Черненко



На снимке: желтая яшма турмалиновый кварц-халцедон Фото Екатерины Черненко



На снимке: Мои находки Фото Екатерины Черненко



Следующий по распространенности камень – это халцедон. Минерал, по виду напоминающий ириску. Основным источником этого минерала – Кара-Даг – вулканический массив, богатый халцедоном, агатом и яшмой.

Другие камни, которые «обитают» в Черном море – результат превращений этих двух основных минералов. Поэтому мне посчастливилось найти что-то похожее на красную и желтую яшму, янтарь, сердолик, и другие породы.

Однако стоит отметить, что Крым – это не только место, где можно самостоятельно искать камни на пляжах. В курортных городах полуострова существует множество магазинов и лавок, специализирующихся на продаже полудрагоценных и драгоценных камней. Чтобы разобраться, какие минералы действительно крымские, а какие – лишь туристические «имитации», мы обратились к экспертам.

*– Наиболее часто в Крыму встречаются полудрагоценные минералы: халцедон, агат, сердолик, яшма, горный хрусталь и разновидности кварца. Их можно найти на галечных пляжах юго-восточного побережья – особенно в районе Кара-Дага, где вулканические породы насыщены этими минералами. Море, как природный шлифовальный станок, вымывает их из горных пород, обкатывает и выбрасывает на берег, – Рассказывает ювелирный мастер и геммолог **Петр Лемешко**.*

Это означает, что в Крыму вполне можно найти такие «полудрагоценные» образцы. А что насчет драгоценных камней?

– Что касается драгоценных камней – настоящие драгоценности, такие как изумруды, сапфиры или алмазы, в Крыму не встречаются. Однако некоторые образцы халцедона или агата по качеству огранки и цвету могут конкурировать с ювелирными вставками.



На снимке: Янтарь Фото Екатерины Черненко



На снимке: Красная яшма Фото Екатерины Черненко



На снимке: Магазин Фото Екатерины Черненко

НАЙТИ ИЛИ КУПИТЬ: ВОТ В ЧЕМ ВОПРОС

Практически во всех курортных городах можно встретить целые торговые ряды, где представлены минералы местного происхождения и привезённые из других регионов. Туристы, не желающие утруждать себя долгими поисками на берегу, могут просто заглянуть в такие магазины и выбрать понравившийся камень.

Прилавки таких магазинов украшены множеством настоящих природных самоцветов, найденных в Крыму и привезенных из других месторождений. Посетители могут приобрести серьги, браслеты, кольцо из натуральных камней, которые даже могут положительно влиять на самочувствие и заряжать энергией.

Интересно! На Петергофской гранитной фабрике, для мозаичных работ и изготовления ювелирных изделий использовали «коктебельские камешки» – камни с Южного берега Крыма.

Для многих туристов такие магазины становятся настоящими музеями под открытым небом: можно не только приобрести камень в качестве сувенира, но и просто поразглядывать богатую коллекцию самоцветов, узнать их историю и свойства.

Отправляясь в отпуск, туристы хотят привезти с собой частичку Крыма. Петр сделал важное замечание:

– Вынос и вывоз минералов с территории природных заказников и заповедников (например, Кара-Дагского) без разрешения запрещён законом. Это касается не столько отдельных галек, сколько систематического сбора или добычи. Туристам, взявшим пару красивых камешков с пляжа, бояться нечего – но сувениры лучше покупать в сертифицированных лавках, чтобы не нарушать экологические нормы.

Камень на память – это особый сувенир. В отличие от магнитиков и открыток, он хранит в себе частицу крымской земли и её древней геологической истории. Кто-то собирает цветные камешки на берегу моря, а кто-то покупает небольшие украшения или необработанные камни, чтобы дома они напоминали о море, солнце и путешествии.



ТВОРЧЕСКАЯ КОМАНДА

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

ЕКАТЕРИНА ЧЕРНЕНКО

КОРРЕСПОНДЕНТЫ:

АНАСТАСИЯ ВЕЗЕЛЕВА

МАРГАРИТА БУШМАНОВА

СВЯТОСЛАВ ЛЮБКИН

МАКСИМ ЛОСЕВ

МАКСИМ ГАЛКИН

ПАВЕЛ ХОВАНСКИЙ

ДИЗАЙНЕР:

АНАСТАСИЯ СВИНЦИЦКАЯ

РЕСПУБЛИКА КРЫМ, Г.
СИМФЕРОПОЛЬ, ПРОСПЕКТ
АКАДЕМИКА ВЕРНАДСКОГО
2, ИНСТИТУТ
МЕДИАКОММУНИКАЦИЙ,
МЕДИАТЕХНОЛОГИЙ И
ДИЗАЙНА
КАФЕДРА ЖУРНАЛИСТИКИ