

ТЕКСТ | Евгений Остроушко
ФОТО | TOY



ЗАВТРАК С ВИДОМ НА ИНДИЙСКИЙ ОКЕАН

Солёные брызги летели мне в лицо, волосы трепал неугомонный ветер, я летела на катере, вдыхая свежесть морского воздуха. Вокруг растекалась зеленым бархатом акватория залива Пера Великого. Мы мчались шумной компанией отдыхать к островам, лежащим за горизонтом, прямо на самой кромке у голубого неба. Именно в этот момент безграничного счастья от ощущения свободы я с тоской и нежностью вспомнила пляжи сказочного Таиланда. Отдыхать едут по многим причинам — усталость от работы, грусть по законченным отношениям, радость от только начинающейся любви, да мало ли почему люди едут отдыхать...

А отдыхать красиво и комфортно надо именно там, где бесконечные белые пляжи, лазурная вода, запах орхидей и мелодичная речь местных жителей — в эту негу хочется окунуться, закрыть глаза и никогда не возвращаться в душный офис к персональным компьютерам. Любителям отлично отдохнуть здесь самое раздолье. Итак, сегодня про отдых: мы разберем, что и как можно делать, попивая «Мохито» и танцуя под хрипловатый голос Роберты Флак.

ОТДЫХ АКТИВНЫЙ

Если, кроме лежания звездочкой под жарким солнцем, вам близки дайвинг, скалолазание, походы и прогулки по джунглям, то прямая вам дорога в провинцию Краби, жемчужину Андаманского моря. Всего 800 километров от Бангкока — и вы в природном раю. Раз мы уже договорились, что вы — смелые путешественники и мечтаете соединиться с природой, то выбор отеля становится очевиден — небольшое бунгало на берегу моря. Цена скромная — от 1500 бат за номер, в высокий сезон несколько дороже.

Отели, состоящие из череды небольших домиков, есть по всем пляжам Краби, лучше выбирать те, которые имеют свою линию побережья — тогда у вас всегда будет выбор между морем и бассейном (после 22 часов вечера бассейн в отелях ставится на дезинфекцию, поэтому страсть к

ночному купанию можно и не утолить).

За разумную сумму можно предаться такому развлечению, как snorkeling. Группа товарищей и вы на скоростном катере (при вместимости катера в 15 человек это обойдется вам в 1000 бат с носа) отправляетесь к многочисленным островам, рассыпанным вокруг берега. Командир транспортного средства привезет вас, уж будьте уверены, в лагуну, где весь подводный мир окажется у вас как на ладони. Поверьте, ощущения незабываемые — сотни рыб и рыбешек, спешащих по своим делам, суетятся вокруг вас, а вы сначала их прикармливаете хлебом, а затем носитесь в попытке поймать свою золотую рыбку, уворачиваясь от таких же горе-охотников, как и вы. Но будьте внимательны: вокруг кораллы, а наступать и тем более рвать их строжайше запрещено, конечно, если вас не интересует отдых в тайской тюрьме.

Советую не терять при купании ни маски, ни трубки — за них придется вернуть деньги.

АЛЬПИНИЗМ

Выбравшись из моря, вы оказываетесь на берегу, так похожем на рекламу шоколадных батончиков с кокосом. Сразу смело можно начинать тренировки — все побережье — череда скальных образований, пусть небольших, но достаточно отвесных и сложных, не зря здесь проводит свои сборы множество сборных по альпи-

ВСЁ ДЛЯ ОТЛИЧНОЙ РЫБАЛКИ

ПОСЕИДОН-II

АВТО

МАГАЗИН

ПОСЕИДОН-II



пос. Кипарисово-2
ул. Клубная, 4а
тел.: 8-914-702-6440



низму со всего света. В этой стране практически нет ядовитых растений, но, пробираясь по джунглям, ведите себя осторожно: в зарослях вам может повстречаться варан, а это удовольствием назвать нельзя — укусы ядовиты.

ДАЙВИНГ

Вот тут и начинается самое интересное! Для того чтобы совершить погружение, вам будет необходим сертификат PADI, а если его нет, то ради заветной глубины придется сначала прослушать курс лекций и провести ряд тренировок с инструктором. По всему побережью есть целый ряд отелей, где данную услугу можно получить, не вы-

ходя за пределы территории. Мне очень понравился отель Mu Way на Пхукете, где я увидела первый глубокий бассейн, что редкость в этой стране: обычно глубина не превышает 1,2 м, это позволяет обслуживающему персоналу не сильно переживать о плескающихся в воде туристах. Кстати, прыгать с перил и поручней не принято, поэтому, если вам хочется экстрима, выберите себе другую программу отдыха. Ведь от того, как мы ведем себя за границей, зависит не только то, как мы выглядим в глазах окружающих, но и то, что они будут думать обо всей стране. Вот, например, очень поучительная история.

ОТДЫХ ЛЕНИВЫЙ. ЗВЕЗДОЧКА НА ПЛЯЖЕ

Каюсь, я люблю валяться. Греть свою тушку под лучами солнышка, строить из песка замки и украшать их ракушками. Вяло бултыхаться у берега и мечтать. Но даже такой отдых может наскучить, поэтому местные гиды смогут отвезти вас на прогулку по островам, заискивающе подсовывая очередную легенду о том или другом островке. Мы побывали на чудо-пляже с таинственной легендой о разлученных влюбленных.

Он — простой рыбак, влюбляется в жительницу маленькой деревушки, юную и прекрасную, как орхидея. Их любовь разгорается жарким пламенем, но море постоянно зовет его за собой. В один из дней рыбак целует любимую, запрыгивает на корабль и уплывает. Она стоит на берегу и провожает его, махая рукой. Это был последний раз, когда их глаза встретились. Ночью начался шторм, он длился всю ночь, и весь день, и следующую ночь, а наутро море подарило пляжу часть судна с названием... Девушка не верила, ходила по берегу и смотрела вдаль, а вселенская тоска наполняла ее душу. Она нашла небольшую пещеру на пляже и поселилась там в надежде, что когда-нибудь песок разрежет нос его корабля и они смогут никогда не расставаться. Так она там и умерла.

А местные жители и туристы стали приносить в пещеру цветы, благоволия и пряности, чтобы задобрить дух умершей и попросить у нее такой же всепоглощающей любви. Также пещера наполнена изваяниями фаллоса, в очень многих культурах это символ любви и силы.



МЕЧТА РОБИНЗОНА

Наверняка Робинзон Крузо мечтал, чтобы на его острове оказался не только Пятница, но еще и маленький бар с холодным пивом и сэндвичами, да что там наверняка, я могу поклясться, что мечтал. Он просто не мог себе представить, что в Таиланде так и есть — множество островков, где кроме пляжа, моря и солнца есть еще и бар, в котором улыбочивые местные жители с радостью угостят вас прохладным напитком или накормят. Однако замечу, что кроме бара, сувенирной лавки, туалета и массы шезлонгов на острове нет ничего. Вообще ничего. Так

«Год назад я проводил свой отдых с супругой в Таиланде, несколько дней пробыли в местной столице, затем приехали в Паттайю. Сколько приходится слышать о подвигах наших соотечественников за границей, но, когда сталкиваешься сам, я бы сказал, что это вызывает весьма бурные и незабываемые впечатления. Короче... Представьте себе теплый очень темный тропический вечер (часов 12 ночи), рядом с отелем располагается средних размеров бассейн, на берегу которого выставлены столы, за которыми восседает какая-то то ли японская, то ли китайская делегация, весьма весело справляющая какой-то свой праздник. Рядом с бассейном выставлена доска с объявлением (в том числе на русском языке), что он арендован на вечер, и просьбой им не пользоваться. Тут появляются настоящие русские мадам совершенно чудных размеров (56–58) в классных совковых купальниках, по дороге одна из них надевает ласты и, когда до бассейна остается метров 10–15, начинает свой бег... После ее страшного падения в бассейн появляются волны, внешне большие похожие на цунами, которыми накрывает сидящих за столами людей. У них незабываемое выражение лица, полное офигение от такого катаклизма, неожиданно свалившегося им на голову. Мадам, чудно нырнувшая в бассейн, наконец всплывает и истошным голосом орет: «Ира! Здесь такая вода теплая, как у нас в ванной! Ну просто очуметь, как классно!» При этих словах официант (из числа обслуживающих гостей), суетливо бегая на берегу, пытается объяснить (на ломаном русском), что сегодня здесь нельзя купаться. Ответ дамы был очень прост: «Я по вашему узбекскому совершенно ничего не понимаю...»



что думайте сами, хотите ли вы провести так весь свой отпуск или только один денек.

ОТДЫХ СИБАРИТА

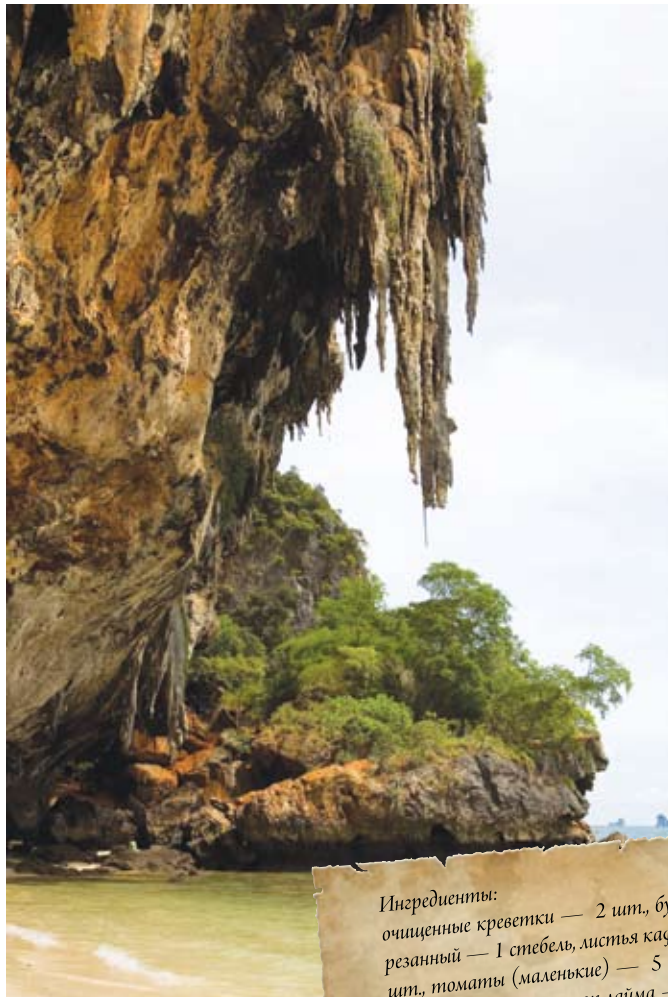
SPA, как много в этом звуке для сердца русского слилось, массажем в нем отозвалось.

Тем, кто хочет во время отпуска поухаживать за своей кожей, поправить расположение костей, сделать пластическую операцию, вылечить зубы, надо быстро собирать чемоданы и лететь сюда, в сказочный Таиланд. SPA-салонами и массажами пестрят все улицы, чем-то напоминая ильфо-петровский Старгород.



Все процедуры вы можете сделать в отеле, но это будет процентов на 40 дороже от суммы, что вам назовут, если после активно проведенного дня вы отправитесь погулять по улочкам и случайно забредете в массажный кабинет или салон. Приблизительно массаж ног стоит 100–150 бат, полный массаж с маслом — от 350 до 600 бат — зависит от того, как сторгуетесь. Скромно, особенно если знаешь цену на подобные услуги в России, где час массажиста стоит от 800 до 2500 рублей. И уж поверьте: ни один русский не будет мять вам усталые натруженные в походном походе ножки, втирать в них ароматическое масло, разминать косточки — и все это целый час за скромную, в пересчете на рубли (а именно 120 рублей), сумму.

Я жалею, что не делала массаж все десять дней моего пребывания в стране, поэтому советую не совершать моей ошибки — первое, что



нужно сделать по прилете в Таиланд, — отправиться на массаж, а уж потом на всевозможные экскурсии.

ОТДЫХ ГУРМАНА

Моя любимая тема — еда. По-есть я люблю всегда, ничто не может так поднять настроение, как порция экзотической ароматной еды с пылу с жару. Культура тайской кухни такова, что тайцы не пользуются сухими или консервированными продуктами, побывав там, понимаешь: им этого и не надо, продукты не надо беречь, консервировать, сушить и хранить долгую холодную зиму, нет ее, этой самой холодной и долгой зимы, всегда лето и всегда есть свежие фрукты, овощи, свежие морепродукты.

Тайская кухня сочетает в себе особенности китайской и индийской, причем местные повара избавились от крахмального привкуса китайской и перенасыщенного карри — индийской.

К слову, о поварах. Бессмысленно просить рецепт того или иного блюда, каждый повар настолько индивидуально готовит традиционные кушанья, что, даже если вы тщательно переписали рецепт в блокнотик, не факт, что, вернувшись домой, вы стопроцентно повторите понравившийся суп или салат. Мне, например, так и не удалось приблизиться к правильному вкусу острокислого супа Tom Yum, на всякий случай все же приложу рецепт, вдруг кто из вас более удачливый кулинар, чем я.



Ингредиенты:
очищенные креветки — 2 шт., бульон — 3 чашки, лимонник мелко нарезанный — 1 стебель, листья кафира — 3 шт., корни кориандра — 3 шт., томаты (маленькие) — 5 шт., консервированные грибы (шампиньоны) — ½ чашки, сок лайма — 4 чайных ложки, рыбный соус — 4 чайных ложки, листья кориандра — 1 чайная ложка, паста чили — 2 чайных ложки, маленькие чили, измельченные — 5 шт.

Способ приготовления: Вскипятить бульон и добавить измельченный лимонник, листья кафира и корни кориандра. Накрывать кастрюлю, довести до кипения. Добавить томаты, грибы и рыбный соус и оставить вариться. Немного позднее присоединить креветки. Добавить пасту чили и лаймовый сок в суп, тщательно перемешать, после этого добавить чили. Налить в глубокую тарелку, перемешать, добавить специи по вкусу. Добавить листья кориандра. Суп подается горячим.



Вообще, как и во всей Азии, в тайской кухне важен баланс, например, по мнению тайцев, жареная курица с чили сочетается с супом из горькой дыни со свининой. Рис является хлебом, без которого немислима любая трапеза. Все блюда подаются теплыми или комнатной температуры, а от риса еще должен идти пар. Часто блюда украшаются зеленым луком и листьями кориандра. Завершается прием пищи обычно фруктами. Тайцы едят мало, но часто. Вторая важная сторона приготовления пищи в Таиланде — это эстетический вид блюда. Украшения из фруктов и овощей просто удивительны, тонкая художественная резьба превращает дыню, папайю и арбуз в произведения искусства. Основа тайской кухни — это сочетание пяти вкусов: сладкого, кислого, соленого, горького и острого. Чтобы ориентироваться в пище при выборе ее на шведском столе, надо просто запомнить основные правила. Неострые блюда — в форме быстро и хорошо прожаренных, приготовленных на пару и супы, схожие с китайскими рецептами. Острые — с кокосовым молоком или без в форме салатов или слабoproжаренных блюд. Количество специй и острота блюда различны. Овощные салаты и салаты с мясом — блюда могут быть сладкими, кислыми или острыми на вкус.

Традиционный тайский ужин — это праздничный шквал из основных блюд, десертов, холодных и горячих закусок, фруктов и супов. Начинайте ужин хоть с мороженого,



хоть с чашечки кофе — никто на вас пальцем показывать не будет. Неотъемлемая часть любой трапезы — супы, — как правило, едятся параллельно со всеми остальными блюдами, по две-три ложки, чтобы освежить утомленную полость рта. Если же вы хотите в тайском ресторане соблюсти европейские устои, то заказывайте каждую смену блюд отдельно, в противном случае все будет принесено одновременно.

Этикетка как такового при приеме пищи нет, все очень демократично и легко. Вся заказанная еда размещается на вращающемся круге и будет доступна для всех за вашим столом. Если вы не сторонник палочек, то с удовольствием обнаружите рядом с тарелкой привычные ложку и вилку, а нож вам совсем не понадобится — вся еда порезана на удобные кусочки. Однако не стоит думать, что подобная простота в приеме пищи позволяет напрочь забыть о хороших манерах. Завидев человека, с полным ртом, стучащего приборами по тарелке и, не дай бог, со следами риса на губах,

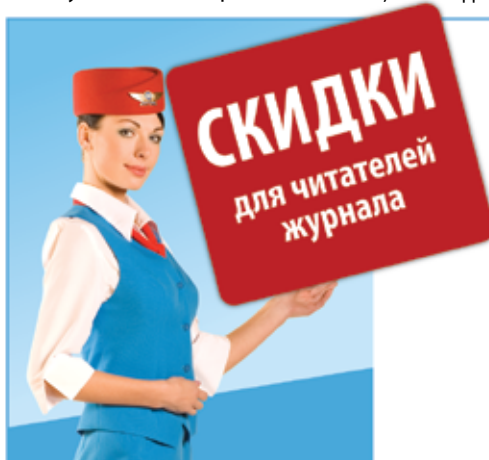
тайцы по-прежнему будут улыбаться, но в их улыбке можно будет без труда заметить снисхождение и печаль.

Для того чтобы прочувствовать весь колорит местной кухни, вовсе не обязательно идти в ресторан для удовлетворения своих запросов, для этого достаточно выйти на улицу. Шансы отравиться уличной пищей и пищей, приготовленной в ресторане, примерно равны. По своим вкусовым качествам кухня улицы немногим хуже ресторанной. Главным недостатком лотошных яств можно было бы назвать то, что они, как правило, приготовлены заранее, но специфика еды такого, что она позволяет подобные послабления и большинству ресторанов.

Единственный способ узнать настоящий вкус многих известнейших тайских блюд — попробовать их на улице. Именно поэтому бангкокские разносчики давно перестали удивляться виду солидно одетого франга (так тайцы называют европейцев), заказывающего порцию рисовой лапши. Уличные торговцы, как правило,

специализируются на определенной разновидности блюд. Одни предлагают различные жареные закуски из курицы, креветок и другой морской снеди, а также неожиданные жареные десерты. Крайне соблазнительно смотрится еда с другого лотка, где на гриле румянятся кальмары, рисовые сосиски, диковинные рыбные и другие чудеса на решетке. Обилие предумотренных для них соусов вызывает оторопь, проще зажмуриться и выбрать наудачу. Более экзотическим по вкусу является лоток с тайскими салатами. Здесь можно попробовать салат из молодых побегов бамбука, салат из лягушачьих лапок или самый известный тайский салат, приготовленный из папайи, Som Tam. Общая черта большинства тайских салатов — непривычная для европейского неба острота. Если вы обожаете острую еду, попробуйте именно его, и сразу поймете, что вы до этого вообще не ели остро. Так, баловались. Советую еще попробовать пельмени с креветками на пару Dim Sum: нежные, сочные крохотные пельмени в Таиланде есть везде, они совершенно не острые, а когда опускаются в желудок, создают теплую сытость, которая разливается по всему телу. О еде можно говорить бесконечно, а о тайской — вдвое длиннее, поэтому на сегодня хватит. В следующий раз мы с вами еще глубже погрузимся в эту загадочную страну, поговорим об отелях, пляжах, яхтах и прочих земных радостях.

Ведь путешествия только начинаются!



Сниженные веб-тарифы на авиаперелеты

Владивосток — Москва от 10100 р. Владивосток — Осака от 12000 р.
 Владивосток — Сеул от 7700 р. Пекин — Санья от 5100 р.
 Владивосток — Пекин от 5900 р. Владивосток — Бангкок от 12900 р.
 Владивосток — Иркутск от 4900 р. Владивосток — Ханой от 9800 р.

А также многие другие направления!

Наличие билетов ограничено.
 Заказывайте заранее.

тел. 489-545, 666-799

*Цены с учетом сборов авиакомпании



KOVEA

It's a real experience

* Незабываемый опыт

Горелки, газовые лампы, плитки, альпинистские палки, фонари, кемпинговое снаряжение - основной спектр продукции, производимый корейской фирмой **KOVEA**. Вся продукция выпускается под контролем системы качества в соответствии со стандартом ISO 9001. Сертифицирована в России.

Оптовые продажи
ООО «Прималп»
Тел./факс: (4232) 43-97-34
www.primalp.com

магазин «Тибет»
г. Владивосток, Партизанский пр-т, 12
Тел./факс: (4232) 43-75-23

магазин «Прималп»
г. Владивосток, ул. Некрасовская, 38
Тел.: (4232) 65-00-63



Нырять с нами!

БОСФОР ✓

г. Владивосток, Океанский проспект, 110

Магазин «Мир приключений»

(остановка транспорта «Некрасовская»)

тел.: (4232) 300099; факс: (4232) 44-65-12; (4232) 711775

e-mail: bosfortravel@mail.ru, bosforv@mail.primorye.ru

<http://www.bosfordiving.ru/>