

У супи додають молоко чи сир

– Лапландці цінують у кухні простоту та натуральний смак, тому спецій не використовують. У ресторанах пропонують великий вибір рибних та м'ясних страв, – каже 28-річна київська перекладачка Наталія Приймаченко, яка влітку їздила до фінської Лапландії. – Рибу солять, коптять, варять, запікають і тушкують. Туристам радять спробувати "грааві кір'єлохі" – райдужну форель, запечену у власному соку, "росолі" – салат з оселедців, "меті" – ікру, тушковану з цибулею і сметаною, та "май-токалакейто" – тушковану в молоці рибу.

Традиційні м'ясні страви готують з оленини. Печеню подають із картопляним пюре, лисичками, цибулею-пореем і брусничним варенням. На гарнір пропонують картопляне пюре та "каалівелі" – капустяну кашу. Для її при-

готування використовують капусту, перлову крупу, моркву й молоко.

Супи в Лапландії готують лише на свята. Додають у них молоко, сметану чи сир. Подають з "калакуко" – пирогом із прісного житнього тіста з начинкою з риби та сала.

З молочних продуктів популярні сири, кисляк і "ві-ілі" – кисло-солодкий молочний продукт. Варто спробувати лапландський "скрипучий сир". Його назвали так, бо рипить на зубах. Їдять із желе з моршки і запивають гарячою кавою.

На десерт подають ягоди, дріжджові булочки "пула" та киселі. Популярні місцеві ягідні лікери з бруслини, моршки, журавлини, ожини. З ягід роблять ігристі вина – "Кавльєрі" та "Еліссі".

текст: Світлана КОРЖЕНКО

перегризтися. Тоді доводиться міняти собак між упряжками. Це відбувається швидко, як заміна коліс на "Формулі-1".

СААМИ ЖИВУТЬ У ІГЛУ – сніговій землянці. Щоб збудувати іглу, беруть лопати, насипають посеред поля чи лісу купу снігу. Добре утрамбовують її. У кучугурі треба вирити порожнину. Хтось один залазить усередину і продовжує збільшувати "кімнату", щоб вхід був нижчий за рівень підлоги. Аби іглу не завалилося, ззовні в сніг встромляють гілки. Той, хто рие зсередини, доходить до патичка й зупиняється. Хай би який був мороз, в іглу температура завжди близько нуля.

НАЙНЕБЕЗПЕЧНІША ТВАРИНА – північний олень. Через нього стається багато аварій на дорогах. Хоч диких оленів не лишилось, кожен комусь належить. Ножем на вуха їм наносять мітку. Саами-оленоводи кажуть, що бачать мітки з відстані 20 метрів. Звичайна людина не помітить тавро

під шерстю, навіть коли стоятиме поряд. Тварин зганяють на ферму двічі на рік, щоб порахувати. Решту часу олені ходять стадами по лісах, випорпуючи лишайник з-під снігу.

У СААМСЬКИХ ДІАЛЕКТАХ СОТНІ СІНОНІМІВ СЛІВ "ОЛЕНЬ" ТА "СНІГ". Коли кажуть про оленя, враховують колір і текстуру хутра, розмір, форму ріг, в упряжі чи без. Різні слова "сніг" залежать від його віку, глибини, щільності, твердості. Саами охоче впускають у дім, якщо гість розмовляє їхньою рідною мовою. Знання мови для них важливіше, ніж кровні зв'язки.

МЕДПУНКТИ, ПОЛІКЛІНКИ ТА АПТЕКИ Є СКРІЗЬ. До лікарні за потреби евакуюють на гелікоптері. Та якщо приїхали сюди здоровими, то й не захворієте, – за низької температури віруси не виживають. А з такою малою густиотою населення – не розмножуються.

розповів і надав фото: Ігор КУЧЕР, комерційний директор туристичної фірми "Таймтрєвелз", записали: Катерина ГОНЧАРОВА, Світлана ГРЕЗДА