



# Норвегия

АЛЕКСАНДР ПОПОВ, ФОТО АВТОРА

*Житель Королёва побывал в Скандинавии и поделился своими впечатлениями.*

(Продолжение. Начало в «КП» №89 от 17 августа 2017 г.)

## Часть вторая

### Морские дороги

Снимок сделан с парома по пути на Лофотенские острова. Паромные переправы в Норвегии не являются экзотикой. Переправляться приходится с острова на остров или на материк, а иногда можно сократить расстояние и время в пути, перебираясь с одного берега фьорда на другой. Длительность переправы при таких поездках обычно может коле-

возку пассажиров, а теперь и автомобилем вдоль побережья Норвегии. Сегодня паромы следуют от Бергена на юге Норвегии до Киркенеса, расположенного на границе с Россией, в течение 365 дней в году.

Типовой паром на этой линии берёт на борт 650 пассажиров и 45 автомобилей. Здесь царствует комфорт: джакузи, панорамные окна в каютах... Путешествие на Хуртигрутен многие считают самым живописным в мире.

### Харстад

Город Харстад находится примерно на половине пути



Море у Лофотенских островов.

тельный вид на Вагс-фьорд с горы Гангастоппен; музыкальный фестиваль Северной Норвегии, длящийся неделю, начиная с Иванова дня; Университетский колледж и парусник «Ан-

экскурсии по фьорду. Как раз в это время я и прогуливался по набережной, и судно не попало в объектив.

### Рыбные места

На Лофотенские острова ежегодно собираются рыба-

пах, и запивают крепким напитком акевит (45°).

### Сёмгин дом

Уже много лет норвежцы не только ловят сёмгу траулерами, но и разводят её на аквафермах. Полученную икру по-



Треска вялится на солнце.

баться от 10 минут до двух часов.

Но есть в Норвегии паромы и другого типа, и они больше напоминают круизные лайнеры. Компания Хуртигрутен с 1893 года осуществляет пере-

между Тромсё и Лофотенскими островами.

Городок с населением 20 тысяч человек расположен террасами, поднимающимися от порта. Основные городские достопримечательности: замеча-

на Рогде» постройки 1868 года. Недавно отреставрированная шхуна по вторникам и средам отправляется с туристами на борту в трёхчасовые



Университетский колледж в Харстаде.

ки со всей Норвегии — с января по апрель сюда заходят косяки арктической трески. Хотя сегодня уловы трески уменьшились, значительное её количество идёт на экспорт, в том числе в такие страны, как Испания и Италия, где и своей рыбы полно.

Особой популярностью пользуется клипфиск (klippfisk). Рыбу разделяют на филе, засаливают на 3-4 недели, моют, сушат и в таком виде продают. Перед приготовлением рыбу вымачивают примерно двое суток.

Lutefisk — треска, вымоченная в щёлочи (каустической соде) в течение трёх суток, а потом высушенная на солнце. Местные жители шутят, что в XIX веке многие норвежцы эмигрировали в Америку из-за специфического запаха, которым пропитывается воздух во время этого действия. Едят lutefisk в сочельник (24 декабря). В ресторане порция стоит 75 долларов. Едят вместе с острой горчицей и другими специями, отбивающими за-

мещают в инкубатор, где она развивается до мальков. Когда вес мальков достигает 50–300 граммов, их помещают в морскую воду. Год-два сёмга растёт в специальных садках, в каждом — по 40 тысяч штук. Когда возраст достигает 1,5–3 лет (вес рыбы к этому времени составляет 3–6 кг), её вылавливают на продажу.

Домик посреди воды, от которого тянутся рыбные садки, — так выглядит обычно рыбная ферма. К каждому садку тянется пластиковая труба. По ней подаётся корм для подрастающей сёмги. Внешне корм похож на Педигри. Рыбный Педигри хозяевам фермы обходится недёшево: один евро за килограмм.

Все процессы по кормёжке и выращиванию сёмги автоматизированы — работникам остаётся только нажимать на кнопки.

«Улов» норвежских ферм за год — 520 тысяч тонн сёмги — это почти половина объёма годового экспорта этих рыб.

(Продолжение следует)



Здесь выращивают сёмгу.