

Меню бы одобрил даже Менделеев

Фестиваль гастрономической культуры в Тюмени продолжается



|| Портфель экскурсовода

Тобольская стерлядь, ризотто из полбы, чипсы из рисовой муки с манго, тунцом и ореховым соусом – это лишь малая часть из всего разнообразия блюд, которые представили тюменские и тобольские рестораны и шеф-повара на уютном медиабранче, посвященном фестивалю гастрономической культуры «Сибирь на вкус. Менделеев. Тобольск». Каждое блюдо здесь – результат творческого поиска и гастрономического креатива. Изобретая рецепты, участники фестиваля без усталы изучали биографию и гастрономические предпочтения Менделеева.

– Менделеев – это же в некотором смысле имя, которое ассоциируется с экспериментами, открытиями, духом исследований. Мне кажется, этот дух захватил в хорошем смысле сердца шеф-поваров, и мы все можем оценить, почувствовать эту волну творческих настроений через гастрономию, вкусные, аппетитные, красиво поданные, интересно оформленные легенды, истории, блюда, сеты от рестораторов-участников, – поделился организатор сибирской ассоциации рестораторов и отельеров, организатор фестиваля гастрономической культуры «Сибирь на вкус. Менделеев. Тобольск» **Филипп Тарасов**.

Авторские гастрономические изыски гостям представили 8 из 26 ресторанов-участников фестиваля. К слову, все представленные блюда можно отведать в заявленных ресторанах Тюмени и Тобольска до 5 июня. Мастера вкусов удивляли собравшихся не только креативной подачей с применением огня и жидкого азота, но и уникальными ингредиентами. Один из ресторанов армянской кухни представил десерт с довольно редкой ягодой княженикой, со сладким гречневым хрустом и грильяжем из кедрового ореха.

– «Сибирь на вкус» – это, конечно, и аллюзии, и идеи, но это также и локальный продукт, поэтому именно этот акцент стараются внедрять

в свои блюда шеф-повара. Например, дикоросы. На презентации мы слышали, что один из ресторанов включил в меню ягоду княженику. Даже ее название многие не знают. Скажу вам искренне – я не знал ее до этого фестиваля! И это одно из открытий, которое можно сделать для себя в рамках этого фестиваля. Или другой пример, уже про гастрономические традиции и технологии: один из ресторанов использовал в приготовлении теста пельменей так называемое чайное тесто, его заводят на чае. И это действительно было традицией в русской гастрономической культуре, – рассказал Филипп Тарасов.

По словам рестораторов, Дмитрий Менделеев очень любил рыбу. Практически у каждого участника фестиваля этот продукт представлен в меню, вот только с какими ингредиентами его сочетать – каждый шеф-повар искал сам. **Заур Янгишев**, шеф-повар гостиницы «Винчестер», уверен, что еда – это проводник, через который человек передает то, что он не может выразить словами и показать наяву.

– Мы захотели добавить «хрустоты», магии азота, так как Менделеев любил путешествовать и каждый раз пробовать что-то сочетаемое с несочетаемым. Решили использовать именно ореховый соус с манго и тунцом, все это мы дегустировали отдельно и методом долгих проб пришли к тонизирующему вкусу. И икра летучей рыбы, которая также добавлена в этот сет, прибавляет немножко горьковатости. Переходящий вкус вязкого манго, терпкого орехового соуса и нежных сливок, тунец и горечь на остатке. Было интересно! – поделился подробностями креативных поисков шеф-повар гостиницы «Винчестер» Заур Янгишев.

В Тюмени уверены, что блюда, которые разработали шеф-повара, пришли бы по вкусу Дмитрию Менделееву, и рекомендуют не упускать возможность насладиться уникальной сибирской кухней.

Юлия РЕПИНА



Блюда не просто разнообразные, но и очень вкусные || Фото Екатерины ХРИСТОЗОВОЙ

Сибирь знает, чем накормить туристов

Любое путешествие невозможно без гастрономических изысков, в этом уверены эксперты туротрасли и рестораторы Тюменской области.

– Гастрономическая история как отдельный вид туристического удовольствия набирает все больший масштаб, активно развивается. Нам есть чем гордиться. Ресторанная индустрия становится все более заметной, нас узнают, – отметила на встрече с экспертами директор департамента потребительского рынка и туризма Тюменской области **Мария Трофимова**.

Наш регион представляет разнообразные, колоритные и интересные блюда.

Мария Трофимова напомнила, что в 2023 году было довольно много мероприятий, где Тюменская область представляла свою гастрономическую идентичность, локальные продукты. Сибирская кухня очень востребована. Есть блюда, которые характерны для нашей территории.

На выставке «Россия» в Москве Тюменская область в рамках Дня региона представила гастрономическое шоу – это купеческая история.

Шеф-повара из Тюмени приготовили блюда, которые звучали в унисон той исторической идентичности, которая присуща нашему региону.

Автор проекта «Исторические ужины» **Лидия Носова** перечислила гастрооткрытия, которые, по ее мнению, можно внедрять как местные специалитеты. В качестве визитной карточки Тюменской области штучки делают на икрамики и сырчики, однако есть и другие блюда, которые явно будут любопытны туристам.

Нина БАРИНОВА

ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ СЕГОДНЯ
Директор – главный редактор **С.А. ШЕСТАКОВ**

© АНО «Тюменская область сегодня», 2024

ГАЗЕТА ВЫПУСКАЕТСЯ при финансовой поддержке правительства Тюменской области

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Алена ГАЛИТОВСКАЯ
ответственный секретарь

Анна ЗАЕВА
выпускающий редактор

ИНДЕКСЫ ПОДПИСКИ:

П6901 (ежедневный выпуск),
П6780 (четверговой выпуск).

УЧРЕДИТЕЛЬ

Департамент по общественным связям, коммуникациям и молодежной политике Тюменской области

ИЗДАТЕЛЬ

АНО «Тюменская область сегодня»

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ 5 раз в неделю: вторник, среда, четверг, пятница, суббота. **СВОБОДНАЯ** цена.

ГАЗЕТА ОТПЕЧАТАНА в типографии АО «Тюменский Дом печати»: г. Тюмень, ул. Осипенко, 81. Время подписания номера в печать по графику: 19.00. Номер подписан: 19.00. Заказ № 583. **ТИРАЖ** 620 экз., включая доп. материалы 256 экз.

ГАЗЕТА ЗАРЕГИСТРИРОВАНА

Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу 15.12.2016 г. Пер. № ПИ № ТУ72-01396.

ТЕЛЕФОНЫ

49-00-18 – приемная
39-02-85 – секретариат
39-90-59 – отдел писем
49-00-23 – отдел продаж

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

г. Тюмень, ул. Осипенко, 81.

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:

г. Тюмень, ул. Осипенко, 81, эт. 4, оф. 410

АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:

625000, город Тюмень, почта, а/я 371.
E-mail: tyumentoday@mail.ru

16+