

# Что ел на завтрак великий химик?

В честь 190-летия Дмитрия Менделеева рестораны Тюмени и Тобольска представили угощения, вдохновленные его гастрономическими предпочтениями

## || Событие

Глобально, вкусно, торжественно – так в Тюмени прошло уникальное гастрономическое событие – кульминационная гала-презентация II Фестиваля гастрономической культуры «Сибирь на вкус», посвященного 190-летию великого ученого Дмитрия Менделеева.

В фестивале во Дворце на набережной приняли участие свыше 20 ресторанов Тюмени и Тобольска (21 тюменский ресторан и 3 тобольских). Тюменцы смогли лично продегустировать многообразие сетов, пообщаться с рестораторами и лучшими шеф-поварами региона, узнать концепцию блюд и историю их создания.

В гастрономические сет, которые разработали знаменитые сибирские шеф-повара, вошли блюда, навеянные научной деятельностью ученого. Так, например, тобольский ресторан «Дворцовая» в своем сете представил рыбка с щучьей икрой и подливой из белых грибов. Гостей фестиваля не оставил равнодушным и десерт из тобольского сета – кедровая конфета. История сладкого лакомства имеет историческую отсылку: Дмитрий Иванович предпочитал к чаю варенье из шишек. Конфета, в основе которой кедровый орех, ассоциируется с Сибирью и местом рождения Менделеева.

– Дмитрий Менделеев для нас, в первую очередь, очень значимая личность, он был 17-м ребенком в семье и достиг невероятных высот, сделал замечательные открытия, а кедр – это знаковый гостинец всей Сибири, в том числе Тобольска. Также на создание кедровой конфеты нас вдохновила одна маленькая легенда: Менделеев любил угощать детей конфетами, – рассказала управляющая ресторана **Екатерина**.

Все участники фестиваля изысканно и со вкусом украсили свои столы, соблюдая не только историческую составляющую, но и делая акцент на тематике ресторана. В ход шли самовары, сушки, цветы, пробирки, ракушки и другие креативные решения.

Тюменский ресторан «Отпуск» презентовал сет с основным блюдом – гречишными варениками. Начинка с томленой уткой, древесными грибами, подача с соусом демиглас никого не оставили равнодушным. Создатели блюда изучали факты о великом ученом и рассказали, что Дмитрий Иванович известен как автор 54 статей для энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона, три из которых были посвящены кулинарии, а именно вареникам, компоту и варенью.



Сеты, созданные лучшими шеф-поварами, тюменцы могут попробовать в ресторанах города до 5 июня || Фото Сергея КУЛИКОВА



Блюда украшали съедобными химическими элементами из периодической таблицы Менделеева, золотыми пластинками и даже икрой из молекулярной кухни || Фото Сергея КУЛИКОВА

– К вареникам мы подаем коктейль, основой которого является чай анчан с добавлением сиропа личи, с пеной из сливок и лимонного сока. Это приурочено к теме воздухоплавания (Менделеев занимался вопросами воздухоплавания, спроектировал аэростат и стратостат и даже сам дважды летал на воздушном шаре – **прим. ред.**). Основное блюдо – вареники из гречки и желудевой муки. На десерт предлагаем углеродные угли – это профитролы, подкрашенные золой картофеля, внутри творожный крем из ягоды княженики, и подается это все с ягодным сорбетом, – объяснил шеф-повар ресторана **Эдуард**.

Шефы показали высоту своего мастерства, раскрывая уникальность вкусов многообразных продуктов нашего региона, а также справились с задачей раскрыть дух экспериментаторства и творчества, которые олицетворяет великий Дмитрий Менделеев.

Гости дегустировали многообразие вкусовых сочетаний и узнавали новые удивительные факты об из-

вестном ученом. В программу гала-презентации вошли выступления вокалистов и почетных гостей, среди которых московский ресторанный эксперт **Евгения Нечитайленко**.

– Я много лет занимаюсь продвижением российской гастрономии как на территории России, так и за рубежом. Мне было очень интересно узнать, что произошло за полгода в Тюмени. Рада результатам. Особенно приятно видеть, как коллеги стараются сделать не обычную еду, которую они готовят каждый день в рамках концепции проектов, а специальные сет, посвященные земляку – Менделееву. Это всегда, с одной стороны, вызов, а с другой – существенный стимул для развития. Ведь очень важно расширять, углублять вкусовые качества и палитру познания мира. Считаю, что тюменцам повезло, потому что можно пройтись по ресторанам и попробовать такие маленькие произведения искусства, – поделилась эксперт из Москвы впечатлениями от фестиваля.



Каждый сет состоит из трех позиций: горячее блюдо, закуска или десерт и напиток || Фото Сергея КУЛИКОВА



## Дмитрий Пухов, руководитель «Агентства туризма и продвижения Тюменской области»:

– Мы находимся в самом начале большого пути в части формирования такого глобального направления, как гастрономический туризм. И здесь очень важно как можно больше игроков большого рынка вытянуть из их рабочего процесса вверх, чтобы создать новый продукт, ради которого есть смысл бросить все и приехать к нам в Тюменскую область. Задача таких фестивалей – найти звездочек, которые будут своими решениями и новаторскими идеями двигать всю отрасль вперед. А еще мы объединяем отрасль, стремимся не конкурировать друг с другом, а сообща разрабатывать новые классные идеи.

В ходе гала-презентации фестиваля повара Тюмени и Тобольска выбрали лучший сет, который получил финансовый комплимент. Победителем в этой номинации признан ресторан «Грузинка Нани». Кроме того, специальная комиссия определила лучшего официанта – спикера проекта, который наиболее выигрышно представил гастрономические изыски своего заведения. Звездой фестиваля признан **Даниил** – официант проекта «Винчестер». Он получил сертификат на обучение в Международной школе профессий, где сможет освоить новые современные направления, а имен-

но – пройдет курс эмоционального интеллекта.

Соорганизатор фестиваля гастрономической культуры **Филипп Тарасов** раскрыл секрет дальнейшего развития гастрофестиваля.

– Впереди (в конце июля) нас ждет очень интересная история в День города Тюмени, а именно событие на открытой площадке. На набережной у «Конторы пароходства» будет действовать «квартал рестораторов». Там повара представят блюда, в которые внедрят новый, уникальный ингредиент – тюменскую минеральную воду, – резюмировал он.

**Юлия РЕПИНА**

**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

### 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 № 653. 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+**