

«Сибирь на вкус. Тюменская область: прошлое, настоящее, будущее»

Большой гастрофестиваль объединяет рестораторов и гурманов



|| Портфель экскурсовода

К 80-летию области больше десятка ресторанов Тюмени и Тобольска подготовили уникальные авторские сетов с интерпретацией юбилея региона через гастрономические формулы.

В Тюмени продолжается фестиваль гастрономической культуры «Сибирь на вкус». Летний спецвыпуск носит название: «Сибирь на вкус. Тюменская область: прошлое, настоящее, будущее».

Лейтмотив всех сетов – гордость локальными продуктами и дарами природы нашего региона. В состав многих блюд вошла тюменская минеральная вода. Накануне в рамках события состоялся медиабранч, где 7 ресторанов представили свои лучшие блюда из локальных продуктов и раскрыли секреты уникальных рецептов. Благодаря гастрофестивалю Тюмень становится все более притягательной точкой на карте России, организаторы рассказывают, что есть отзывы от жителей центральной части страны, которые прилетают в областную столицу специально, чтобы поближе познакомиться с особенностями сибирской кухни.

– Сибирь на вкус – это про открытие нового культурного кода нашего региона. Здесь поставлен акцент на раскрытие потенциала нашей родной земли. Многие шеф-повара, например, использовали минеральную воду, рожденную недрами Тюменской земли. Локальные продукты – это и дикоросы, и мясо. Все, что создано нашей землей, нашими ру-

ками, трудами наших земледельцев. Это очень интересно! – рассказал о новой концепции фестиваля соорганизатор «Сибирской ассоциации рестораторов и отельеров», соорганизатор фестиваля гастрономической культуры «Сибирь на вкус» Филипп Тарасов.

Оценил вкус презентованных блюд депутат Тюменской областной Думы Эдуард Омаров. Он подчеркнул, что в том числе от рестораторов зависит, какие впечатления останутся у туристов и гостей города.

– Фестиваль гастрономической культуры – это хороший пример, как можно по-новому представлять наш регион. Это новое прочтение Тюмени и Тюменской области. Здесь не только умно, но еще и вкусно. Рестораторы – это наши успешные предприниматели, которые четко понимают, что отношение к городу формируется через то, что они делают; через то, как они встречают и как кормят, а они встречают хорошо и кормят замечательно, – отметил Эдуард Омаров.

Каждый выпуск гастрофестиваля – это своеобразный вызов для шеф-поваров тюменских заведений. Они смело сочетают на первый взгляд не сочетаемые ингредиенты, открывают новые вкусовые оттенки, изобретают блюда со смыслом. Так, например, десерт, сотканный из вкусов тюменской малины, крем-чиза и сибирского ягеля представил ресторан «Жги Угли». Ресторан PlovLounge разработал рецепт филе утки с соусом из сибирской морошки и можжевельника с добавлением местной минеральной воды.

Гастрофестиваль продлится до 25 августа

|| Фото Сергея КУЛИКОВА

Какая сибирская кухня без картошки: ресторан «Посейдон» презентовал драник с мусуном, груздями и копченой сметаной.

О новом меню рассказал постоянный участник гастрофестиваля – шеф-повар ресторана «Винчестер» Заур Янгляев.

– У нас сегодня представлен паштет из мякоти оленя с карамелизированным луком, все это подается с вишневым мягким соусом и с обжаренной чиабаттой. На второе у нас вешенки под сливочно-сырным соусом со свиной шеей, которая мариновалась 18 часов в минеральной воде. А на десерт – манник. Многие люди спорят: манник – это что-то восточное или что-то сибирское. Так вот мы пытаемся доказать, что это сибирское блюдо. Мы добавили в него смородину, а сам манник у нас на основе кефира, сверху – карамелизированная груша, – представил меню специального сибирского сета Заур Янгляев.

Для гармоничного вкуса блюда подаются со специально разработанными напитками. Здесь гостей

впечатлил лимонад от заведения «Нора». Чайный лимонад со вкусом жасмина, черемухи и чая лаошань стал отличным дополнением к десерту «Яблоко» натуральной формы. Муссовый десерт буквально тает во рту, дополнен яблочным компоте и имеет слегка творожный вкус.

– Сегодня мы говорим о тех блюдах, о тех локальных продуктах, которые были очень востребованы и популярны когда-то в историческое время на территории нашего региона. Ну и конечно здесь наблюдается уже более современное прочтение, креативное мышление и подача от наших шеф-поваров и рестораторов, они активно внедряют всё новые и новые блюда в меню своих заведений. Фестиваль продлится до 25 августа и еще можно успеть собрать палитру самых ярких вкусов, которые наши шефы приготовили для жителей и гостей Тюменской области, – подчеркнула директор департамента потребительского рынка и

туризма Тюменской области Мария Трофимова.

Помимо разработанных сетов к юбилею региона рестораны предлагают и тематические активности. Например, в ресторане-музее «Чум» 25 августа в 19.00 состоится бардовский вечер, посвященный песням о Тюменской земле, в ресторане-гротеск «Столица деревень» прошел мастер-класс по сибирскому сугудую из мусуна (блюдо с оригинальным названием «чушь»), маринованному в тюменской минеральной воде, а также исторический завтрак, посвященный сибирскому купечеству в эмиграции, с презентацией антикварных изданий.

Составить собственные вкусовые впечатления и новые эмоции можно в ресторанах-участниках фестиваля, полный список представлен в сообществе «Сибирь на вкус» во «ВКонтакте».

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

Наталья КАЛУГИНА
выпускающий редактор

ИНДЕКСЫ ПОДПИСКИ:

П6901 (ежедневный выпуск),
П6780 (четверговый 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 № 1033. ТИРАЖ 35 198 экз. включая доп. материалы 239 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. Рег. № ПИ № ТУ72-01396.

ТЕЛЕФОНЫ

49-00-18 – приемная
39-02-85 – редакционный отдел
39-90-59 – отдел писем
39-90-51 – 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, почтамт, а/я 371.
E-mail: tyumentoday@mail.ru

16+