

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ НА ЯМАЛЕ

Чебакова Валерия Сергеевна, СПбГЭУ

В данной статье рассматривается гастрономический туризм и его развитие на Ямале. Рассказывается, что путешествие для туриста может быть не только интересным и захватывающим, а еще и очень вкусным. В статье раскрывается понятие, что такое гастрономический туризм и гастрономический тур. Рассматривается почему так сложилось, что на Ямале своя, особенная кухня. Подробно рассмотрены, какие основные блюда необходимо попробовать туристам, когда они будут посещать этот регион. Описано, из каких продуктов готовятся эти блюда и даны рекомендации по их приготовлению. Подробно расписаны лечебные свойства чая из кипрей, от каких болезней и недугов он может помочь. Составлен общий вывод о настоящем состоянии гастрономического туризма на Ямале.

Ключевые слова: туризм, Ямал, кухня, гастрономический, крайний север.

## GASTRONOMIC TOURISM IN YAMAL

Chebakova V.S., St. Petersburg State University of Economics

This article discusses gastronomy tourism and its development on the Yamal Peninsula. It is told that the journey for tourists can be not only interesting and exciting, but also very tasty. The article reveals the notion of what gastronomic tourism and gastronomic tours. Discusses why it so happened that on the Yamal Peninsula has its own special cuisine. Considered in detail, what main dishes you must try for the tourists when they visit the region. Described, from which products are prepared these dishes and recommendations for their preparation. Detail medicinal properties of tea from ceprei from any diseases and ailments it can help. Drawn a General conclusion about the present status of gastronomic tourism in Yamal.

Key words: tourism, Yamal, kitchen, gastronomy, far North.

В наше время путешествие, это не только красивые места и достопримечательности. Так же путешествие может стать и вкусным. Гастрономический туризм является приятным дополнением при знакомстве с местной культурой, посещаемого региона.

В данной статье раскроем понятие гастрономического туризма и гастрономического тура, а так же рассмотрим чем Ямал может похвастаться в данном направлении туризма.

Гастрономический туризм - вид туризма, основная цель которого знакомство с тем или иным регионом через призму национальной гастрономии. Для гастрономического туриста еда - в первую очередь категория культуры. С такой позиции традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность региона [3].

Гастрономический тур - комплекс мероприятий по дегустации блюд, характерных для местной кухни.

Каждый регион России может похвастаться своей, ни на кого не похожей, удивительной и неповторимой кухней. Есть блюда, которые просто обязательно нужно попробовать, находясь в том или ином регионе.

Кухня Ямала испокон веков вбирала в себя обычаи и традиции местного населения, его культуру в приготовлении пищи. Суровый арктический климат, морозы, длительная зима и короткое лето сказались на рецептах местной кухни, многие блюда которой весьма высококалорийные и сытные. Ведь чтобы выжить в холодных условиях, организму необходимо поддерживать высокий уровень энергии. Основными ингредиентами рецептов блюд являются мясо животных и рыба, а любимыми напитками жителей Ямала являются морсы и компо-

ты из черники, морошки, брусники, чай [1]. И так попробуем разобраться, что из себя представляет кухня Ямала и какие изысканные блюда тут можно попробовать.

#### Строганина.

Одно из основных блюд местной кухни, о которой многие слышали, но не было возможности попробовать - это строганина. Строганина представляет собой нарезанная стружкой замороженная рыба (муксун, нельма, чир, омуль и др.) или мясо оленя. Данное блюдо подается к столу в замороженном сыром виде. Чтобы строганина была вкуснее, ее макают в «макало» - смесь соли и молотого черного перца. Данное блюдо желательно делать из свежельвленной и замороженной рыбы, т.к. если рыба полежала долго на открытом воздухе, то она обветривается и на вкус становится «бумажной».

#### Салат из рыбы с морошкой.

Хотя представить сочетание рыбы и морошки в одном блюде довольно сложно, это блюдо безумно вкусное. Для того, чтобы приготовить данное блюдо, необходимо филейную часть муксуна, нельмы, щокура или другой рыбы, закоптить на тальнике. Для копчения вполне подойдут ветки березы и ольхи. После чего рыбу нарезаем небольшими кубиками и обжариваем до золотистого цвета на рыбьем жиру. После чего берем глубокую миску и в ней смешиваем рыбу со спелой морошкой в сахаре в пропорции, одна часть рыбы к трем частям морошки. Салат готов [2]!

#### Суп из оленины.

В древности густой и ароматный суп, сваренный на костре, придавал охотникам и пастухам сил. Правильно сваренная оленина становится нежной и мягкой, поэтому ее можно использовать не только как элемент супа, но и как отдельное вполне самостоятельное блюдо.

Мясо оленя напоминает говядину, однако отличается от нее специфическим привкусом и запахом. Ну а суп из оленины, совсем не похож на суп из говядины. Он получается довольно густой и наваристый, хотя мясо оленя считается диетическим.

Чтобы сварить суп из оленины, лучше выбирать мясо грудинки. Т.к. эта часть дает самый ароматный и наваристый бульон. Свежемороженая оленина - самый лучший вариант в данном случае. Суп лучше всего варить на костре, тогда он получит тот незабываемый вкус и аромат. Для начала, мясо необходимо помыть и разрезать на небольшие части. Вместе с мясом в воду кладут морковь и лук. Время приготовления 1,5-2 часа, после чего в него добавляют картофель и солят. Специями лучше не злоупотреблять. Достаточно будет немного черного перца, майорана, и чеснока.

Этот сытный, наваристый и очень простой в приготовлении суп придется по вкусу самому искушенному гурману.

#### Блины с кровью.

Рецепт данного блюда довольно сильно отличается от привычным нам блинов. Основным ингредиентом рецепта является свежая оленья кровь. Именно оленья кровь считается у народов крайнего севера целебным напитком прибавляющего силы.

Свежую оленью кровь разводят водой в пропорции один к одному, добавляют соль по вкусу, муку и замешивают тесто как для обычных блинов. Жарят на сковороде и подают со сливочным маслом [6].

Каныга с ягодой.

Весьма экзотическое северное блюдо, даже у местного населения является деликатесом. Возможно у человека с «большой земли» это блюдо, ни вкусом, ни запахом не получит высокой оценки. Но у аборигенов запах каныги вызывает аппетит и восторг. Это блюдо способствует усвоению жирной мясной пищи. При этом организм обогащается витаминами. И так что же за такое экзотическое блюдо, являющееся деликатесом даже у местного населения, представляет собой Каныга?

Каныга – наполовину переваренное содержимое желудка северного оленя. Едят это блюдо как суп, ложками, при этом смешивают с ягодами голубики, брусники, морошки в произвольной пропорции [4].

Чай из кипреи.

Современная цивилизация настолько загрязнила атмосферу, землю и воду, что это все привело к ослаблению иммунитета, заболеваниям, депрессиям, нарушениям сна, да весь список не перечислить. Лечить все эти недуги не представляется приятным занятием. Ни кому не хочется пить микстуры и таблетки, ставить уколы. Однако для решения данных проблем можно обойтись отварами из лечебных трав и корней.

На Ямале не долго искать лекарственные травы и корни. Достаточно выехать из города или поселка – и откроется удивительный мир целебных закров природы.

Один из самых распространённых примеров – кипрей, в народе прозванный, как Иван-чай. Летом он покрывает сплошным розовым ковром целые поля. Изготовленный из него бодрящий напиток, раньше пили по всей стране на протяжении многих веков.

Какие же лечебные свойства дает кипрей? Во-первых, иван-чай обладает сильным противовоспалительным эффектом, а конкретнее применяется в лечении воспалительных заболеваний половых органов. Так же кипрей довольно эффективно борется с воспалительными процессами при простуде. Иван-чай имеет очень ярко выраженное вяжущее и обволакивающее свойство, поэтому его применяют при заболевании желудочно-кишечного тракта, - колитах, гастритах и язвах. И это далеко не все лечебные свойства данного растения [5].

Гастрономический туризм является довольно молодым и развивающимся направлением. Но уже сегодня имеется довольно большое количество желающих отправиться на Ямал,

чтобы не просто отдохнуть и посмотреть местные достопримечательности, а узнать кулинарные привычки и традиции народов крайнего севера.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Ассоциация женских общественных объединений ЯНАО [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://yamalwomans.org> (Дата обращения: 02.04.2017);
2. Представительство Ямало-Ненецкого автономного округа при Правительстве Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://yamal-msk.ru> (Дата обращения: 02.04.2017);
3. Рецепты блюд ненецкой кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru> (Дата обращения: 02.04.2017);
4. Севпростор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.sevprostor.ru> (Дата обращения: 02.04.2017);
5. Сообщество для ямальских родителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://yamalenkiy.su> (Дата обращения: 02.04.2017);
6. KitchenMag [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kitchenmag.ru> (Дата обращения: 02.04.2017).