

УДК 379.85 (98)

Гастрономический туризм. «Вкус Арктики».

Кычкина И.Э.

Пинигина О.Н.

ФГБОУ ВО АГИКИ

Национальная кухня является важным атрибутом места пребывания, которая добавляет новые ощущения к общему туристическому впечатлению туристов. В Якутии существует много уникальных блюд и продуктов, о которых никто не знает. Сильными сторонами для развития гастрономического туризма в Якутии являются, прежде всего, наличие многообразия уникальных блюд, которые могут вызвать интерес у туристов со всего мира, проведение масштабных событийных мероприятий, направленных на закрепление брендовых продуктов и блюд республики. Сильными сторонами для развития гастрономического туризма в Якутии являются, прежде всего, наличие многообразия уникальных блюд, которые могут в обязательном порядке вызвать интерес у туристов со всего мира, проведение масштабных событийных мероприятий, направленных на закрепление брендовых продуктов и блюд республики. Слабыми же сторонами можно назвать сезонность данного вида туризма, неразвитая маркетинговая политика как внутри республики, так и за её пределами, а также отсутствие конкурентоспособных гастрономических туров во время проведения зимних фестивалей. Кухня народов севера испокон веков вбирала в себя обычаи и традиции местного населения, его культуру в приготовлении пищи. Суровый климат, морозы, длительная зима и короткое лето сказались на рецептах местной кухни, многие блюда которой весьма высококалорийные и сытные.

Ключевые слова: гастрономический туризм, фестиваль, событийный туризм, Арктика, строганина.

I.Kytchkina

O.Pinigina

Arctic State Institute of Culture and Arts

Gastronomic tourism ."Taste of the Arctic".

National cuisine is an important attribute of the destination, which adds new sensations to the overall travel experience of tourists. In Yakutia, there are many unique dishes and products that no one knows about. The strong points for the development of gastronomic tourism in Yakutia are, first of all, variety of unique dishes that are interesting and attractive to tourists from around the world, organization of large-scale events aimed at consolidating the branded products and dishes of the Republic. The strengths for the development of gastronomic tourism in Yakutia are, first of all, the presence of a variety of unique dishes that can necessarily cause interest among tourists from around the world, holding large-scale events aimed at consolidating the branded products and dishes of the Republic. The weak points can be called seasonality of this type of tourism, underdeveloped marketing policy both within the country and abroad, as well as the lack of competitive gastronomic tours during the winter festivals. Cuisine of the peoples of the North for centuries absorbed the customs and traditions of the local population, its culture in cooking. The harsh climate, frosts, long winters and short summers affected the recipes of the local cuisine, many of which are very high-calorie and hearty.

Keywords: gastronomic tourism, festival, event tourism, Arctic, stroganina

В рамках Всероссийского фестиваля «Зима начинается с Якутии» в городе Якутске ежегодно проводится гастрономический фестиваль. На

фестивале презентуются лучшие блюда якутской кухни и народов Арктики. Известные рестораны города Якутска представляют на фестивале повседневные, праздничные и обрядовые блюда. Здесь можно попробовать блюда из оленины, говядины, жеребятины, строганину, традиционные блюда из рыбы, десерты, выпечку и многое другое. В рамках гастрономического фестиваля реализуются кулинарные мероприятия, а также традиционный конкурс среди ресторанов с презентацией своих заведений и национальных блюд народов Арктики: чир, омуль, осетр; мясные блюда – жеребятина, говядина, оленина, молочные продукты, десерты из дикоросов, кумыс, натуральные напитки и сиропы из брусники.

Оценивают конкурсные блюда ресторанов по двум категориям: этнические и классические рестораны. В каждой категории выявляют победителей в трех номинациях: «За раскрытие тематики кухни народов мира», «За лучшие вкусовые качества и профессиональное мастерство», «За самую оригинальную кулинарную композицию».

Кроме того, Окружная администрация города Якутска учреждает специальный приз – Кубок Главы города Якутска, а Ассоциация гостеприимства РС (Я) предоставляет специальные призы на обучение по профессии повар, официант, менеджер.

В настоящее время большую популярность в мире приобретает так называемый гастрономический туризм. Гастрономический туризм определяется как поездка с целью ознакомления с национальной кухней той или иной местности, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний. Сегодня именно данный вид туризма стал одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма. Многие инновационные процессы, происходящие вокруг гастрономии, связаны с организацией гастрономических фестивалей, мероприятий, маршрутов и знакомства с

новыми кухнями. В каждой стране есть региональные отличия в национальной кухне, свой неповторимый набор блюд и технологий их приготовления, а стало быть, есть и потенциал для развития гастрономического бренда. Национальная кухня является важным атрибутом места пребывания, которая добавляет новые ощущения к общему туристическому впечатлению туристов. В Якутии же существует масса уникальных блюд и продуктов, о которых никто не знает. Сильными сторонами для развития гастрономического туризма в Якутии являются, прежде всего, наличие многообразия уникальных блюд, которые могут в обязательном порядке вызвать интерес у туристов со всего мира, проведение масштабных событийных мероприятий, направленных на закрепление брендовых продуктов и блюд республики. Слабыми же сторонами можно назвать сезонность данного вида туризма, неразвитая маркетинговая политика как внутри республики, так и за её пределами, а также отсутствие конкурентоспособных гастрономических туров во время проведения зимних фестивалей. Кухня народов севера испокон веков вбирала в себя обычаи и традиции местного населения, его культуру в приготовлении пищи. Суровый 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 и рыба, а любимыми напитками жителей являются морсы из брусники, смородины, чай из шиповника, иван-чая [4].

Шеф-повара и кулинары ведущих ресторанов г.Якутска проводят бесплатные мастер-классы не только для студентов специальных учебных заведений, но и для жителей республики по приготовлению блюд, делятся рецептами, кулинарными хитростями, обучают кулинарному мастерству. Также в период проведения фестиваля во всех ресторанах и кафе города посетителям предоставляется возможность отведать блюда из специального меню, в котором представлены только традиционные блюда

народов севера. Наша республика богата рыбой, деликатесы из которой покорят любого гурмана. Например, строганина — это такое блюдо, без которого в республике не обходится ни один праздник. Особенно вкусна недавно выловленная подледная рыба. На основе строганины лауреат многих российских и международных конкурсов, человек, входящий в десятку лучших поваров России, шеф-повар ресторана «Тыгын Дархан» Иннокентий Тарбахов придумал свой фирменный салат «Индибирка» из нарезанной кубиками замороженной рыбы. В своей книге «Вкус Арктики» Иннокентий Тарбахов собрал рецепты приготовления различных блюд из рыбы.

Порса из ряпушки

Энергетическая ценность в 100 г. 109 ккал.

Ряпушку после первичной обработки (удалив голову, плавники, хвост, внутренности) нарезают пластами, оставив чистое филе без костей и кожи. Отварив филе рыбы на медленном огне, процеживают бульон. Отварное филе рыбы сушат в чугунной сковороде на медленном огне, периодически помешивая. При этом рыба крошится и постепенно сушится, превращаясь в муку. Приготовленную таким образом муку хранят впрок, добавляют в другие рыбные блюда. Сушеная ряпушка подается как закуска к пиву. В этом случае добавляют соль в двойном объеме.

Порса

Энергетическая ценность в 100 г. 251 ккал.

Рыбу вялили на воздухе, но так, чтобы не пересушивалась. Освобождали от костей, нарезали на мелкие кусочки и жарили в рыбьем жире. После этого

укладывали в мешок или бочонок. Такой продукт удобен для походов, поэтому охотники брали его с собой в длительную поездку.

Кавардак из рыбы

Энергетическая ценность в 100 г. 167,6 ккал.

Теша любой рыбы 200 г., кожа рыбы 500 г., филе ряпушки, соль, перец

На разогретой сухой сковороде обжариваем все ингредиенты вместе. Перемешиваем, солим, перчим по вкусу. Во время жарки измельчаем рыбу, кожа сама трескается и получается однородная масса. Доводим до готовности, со сковороды выливаем рыбий жир. Рыбную массу еще раз перемешиваем, кладем на чистый противень. Затем охлаждаем, накрываем фольгой и ставим под легкий гнет в холодильник на сутки. Подавать как самостоятельное блюдо, нарезав кубиками.

Баарка

Энергетическая ценность в 100 г. 178 ккал.

Рыбий жир:

Чир выпотрошить, убрать желчь. Остальные внутренности положить на сковороду, залить водой и на медленном огне довести до кипения. Когда рыбий жир всплывет на поверхность, его необходимо собрать в отдельную посуду. Такой жир можно использовать вместо растительного масла при обжаривании. Рыбий жир хранят в темном, холодном месте.

Баарка:

Филе чира без кожи и костей припустить в собственном соку на сковороде на рыбьем жире. Периодически помешивать, при этом крупные

куски развалятся на мелкие. Когда сок со сковороды выпарится, тепловая обработка считается завершенной. Если у рыбы есть икра, то ее тоже припускают вместе с филе. Подавать как холодное блюдо.[5]

Геннадий Шаталов – основатель национальной премии в области событийного туризма «Russian Event Awards» отмечает, что самое важное в фестивале – это сохранение самобытной культуры, за каждым блюдом стоит история, оно появилось благодаря климатическим особенностям, культурной среде, по каким-то легендам, которые сейчас стали сказками. Еда – часть культурного кода нации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Государственная программа «Развитие внутреннего и въездного туризма на территории Республики Саха (Якутия) на 2016-20 гг .»;
2. Государственная программа «Развитие предпринимательства в Республике Саха (Якутия) на 2018-2022 годы» (в ред. от 31.01.2018 г. № 2387);3
3. География туризма : учебник / В.И. Кружалин, Н.С. Мироненко, Н.В. Зигерн-Корн, Н.В. Шабалина. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014;
4. Пинигина О.Н., Тарасова В.К. «Маркетинг как средство повышения конкурентоспособности ресторанного бизнеса». // Международный студенческий научный вестник. – 2018. – № 2.;URL: <http://eduherald.ru/ru/article/view?id=18152> (дата обращения: 08.06.2018).
5. Тарбахов И.И. Вкус Арктики / И.И. Тарбахов [сост.С.И.Львова].–Якутск: 2017.-72 с.

