



Мастер и подмастерья.

# Множество оттенков вкусного

Как в Ковдоре играли с едой

## ■ ФОРУМ

Светлана Андросова, фото автора

**Мастер-класс от известного московского шеф-повара, разудалая ярмарка, яркий флешмоб и обсуждение того, чем, помимо примечательных мест, можно порадовать туристов при посещении столицы Гипербореи – таковы были локации заключительного дня гастрономического форума «Вкус Гипербореи».**

Несомненно, самым вкусным событием стал мастер-класс, который изначально сделал этот день. Его по приглашению компании «ЕвроХим» провёл знаток русской кухни, кулинарный писатель и телеведущий, бренд-шеф московского ресторана «Матрёшка» Владислав Пискунов.

### Встретили по-гиперборейски

Владислав показывал, как готовить шестислойную рыбную кулебяку с северной рыбой – сёмгой и треской. Вместе со знаменитостью работали три команды

местных поваров. Покуда кулебяки томились в духовых шкафах, Пискунов презентовал подачу французского десерта креп сюзетт, состоящего из блинов с соусом из карамелизованного сахара, масла, апельсинового сока. Все, кому довелось попробовать десерт, остались под большим впечатлением. Кстати, к традиционному рецепту шеф вновь добавил северный продукт – морошку.

– Гастрофорум – это замечательный способ познакомиться с региональной культу-

рой питания, озаменованной брендом «Ковдор – столица Гипербореи», и с новыми блюдами. Я в своей работе использую северные продукты, например, ту же морошку. Надеюсь, наша встреча вдохновит участников на оригинальные рецепты и техники. Турист едет на что-то местное, ведь пиццу и роллы он может съесть где угодно. Его нужно удивлять именно местными продуктами, блюдами. Развитие гастрономии, гастрономического туризма должно начинаться как раз с изучения того, что

здесь всегда было, – прокомментировал Пискунов.

Также он отметил работу ковдорских поваров.

– Пока не достали кулебяки и не попробовали, трудно говорить о результате. Но судя по тому, как их лепили, можно сказать, что с пирогами мои сегодняшние подопечные работали. Не всегда удавалось видеть такой результат. Это отрадно. Мне вообще в Ковдоре находиться приятно, встретили по-гиперборейски гостеприимно.  
Продолжение >2

# СОБЫТИЕ



Светлана Кочерина, повар профилактория «Ковдорский», со своей кулебякой.

## Множество оттенков вкусного

### Как в Ковдоре играли с едой

Продолжение. Начало >1

Участники же мастер-класса были в восторге от работы со знаменитостью.

- Мероприятие очень понравилось. Надеемся, что блюда порадуют. Я кулебяку с рыбой никогда не делала, но с курицей и с картофелем готовила. Думаю, что будет интересное блюдо. Такое же необычное, как креп сюзетт, вкус которого интересный, своеобразный и пикантный. Конечно, что-то обязательно возьмём в свою копилку, - поделилась впечатлениями повар санатория – профилактория «Ковдорский» Светлана Кочерина.

Мастеру не стоило беспокоиться – кулебяки получились на славу, каждая со своим неповторимым вкусом.

#### Турист идёт на местную кухню

Продолжил форум круглый стол «Креативная северная кухня. Образ современного повара». Эксперты из сфер туризма, бизнеса, образования, культуры и органов власти говорили о том, как гастрономические особенности территории могут повлиять на развитие туризма в Ковдоре. По общему мнению, туристический проект «Ковдор-столица Гипербореи», который реализуется при поддержке компании «Еврохим» и региональных властей, достаточно успешен, несмотря на его юный возраст.

- Очень здорово, что такая задумка появилась и реализуется. Но от идеи до бизнеса достаточно большой путь. И я думаю,

что благодаря людям и природе он будет пройден достойно. Тем более, что сегодня Ковдорский муниципалитет – один из самых посещаемых, - прокомментировала заместитель председателя Комитета по туризму Мурманской области Ирина Булыгина.

Кроме этого, бренд «Ковдор – столица Гипербореи» уже вызывает интерес инвесторов. Например, существуют проекты по созданию мест размещения и банного комплекса.

- У нас есть инвестиционные инициативы по строительству двух небольших гостиничных комплексов, рассчитанных на 40-60 номеров. Переговоры ведутся на суммы от 60 млн рублей. Бизнес увидел потенциал территории – и это не только местные предприниматели, но и из соседних городов, - рассказал глава Ковдорского округа Сергей Сомов.

Отправной точкой же при развитии ресторанной кухни, по мнению Владислава Пискунова, должна стать кухня местная.

- Надо опираться на традиции, которые здесь испокон веков. Люди считают, что на Севере неинтересная еда, бедная культура. Это совсем не так. Попробуй-ка приготовить, когда у тебя ограниченный набор продуктов, то и готовить сложнее и гораздо интересней, требуется сноровка и поварская выдумка, - пояснил он.

Да и опыт других территорий Мурманской области, уже развивающих арктическую кухню, показывает, что туристы готовы



На ярмарке тоже всех встречали с вкусняшками.



Владислав Пискунов получил паспорт гиперборейца.



Атмосферу самобытности на форуме создала коренная саамка Татьяна Цмыкайло.

тратить больше, чтобы попробовать местные блюда.

- Рестораны, которые имеют арктическое меню, получают на 40% больше к чеку. То есть турист хочет попробовать именно арктическую кухню, - сказала в ходе круглого стола консультант отдела продвижения и маркетинга Комитета по туризму Мурманской области Юлия Хабарова.

Завершился форум награждением за участие в муниципальных конкурсах на лучшее блюдо и рисунков логотипа «Вкус Гипербореи». Победителями признаны повар школы № 1 Вера Кичкина, повар детского сада «Теремок» Татьяна Ташева, объединение «Лакомка» ЦДТ (руководитель Марина Чигирева), воспитанница «Лакомки» Имрана Мамбетова, семья Иванковых, воспитанница «Лакомки» Полина Шулепова, семья Лазовик, учитель-дефектолог детского сада № 14 Дарья Симонцева, повар кафе «Гараж» Ирина Чашина, повар кафе «Колизей» Бобур Умурзаков, кондитер-любитель Ирина Белозерцева, студентки Ковдорской колледжа Екатерина Короткая и Алина Шагеева, преподаватель ДШИ Светлана Юрецкая, Ксения Николаева. Приз зрительских симпатий получила повар СП «Ковдорский» Светлана Кочерина.

И, несомненно, украшением праздника стало выступление вокальной студии Центра детского творчества «Акцент», флешмоб от коллективов городского Дворца культуры и ярмарка, где можно было приобрести рыбу, продукты из оленины и изделия декоративно-прикладного искусства.