**Гастрономический фестиваль «Вкус Якутии»**

Давыдова Сардана Ивановна, студентка IV курса ФГБОУ ВО «Арктический государственный институт культуры и искусств», кафедра социально-культурной деятельности и менеджмента культуры.

Аннотация: В данной статье рассматривается гастрономический фестиваль «Вкус Якутии». Рассмотрено подробно, какие блюда можно попробовать туристам во время пребывания в Республике Саха (Якутия).

Ключевые слова: гастрономический фестиваль, традиции, гостеприимство, гастрономический туризм.

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

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 животных и рыба, а любимыми напитками жителей являются морсы из брусники, смородины, чай из шиповника, иван-чая [2].

**Тельное по русско-устьински.**

Рыбу очистить, распотрошить. Мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку с добавлением репчатого лука. Приготовить котлетный фарш с использованием хлеба и молока. Соль и перец по вкусу. Внутренности вынуть. Отделить внутренний жир, аккуратно убрать желчь, остальные части тщательно промыть, освободить желудок от слизи. Разрезать на мелкие кусочки. Пассеровать лук на внутреннем жире, затем обжарить потрошки, заправить их спинной кровью и остудить.

Котлетную массу разделить на 2 равные части. Противень смазать растительным жиром, раскатать одну половину фарша, сверху смазать смесью из яиц и молока. Выпекать 20-25 мин. Готовое блюдо подать с рыбным бульоном. Автором блюда является жительница села Русское устье Киселева Евдокия Серафимовна.

Последующие рецепты предоставлены мэтром якутской кухни Тарбаховым Иннокентием Иннокентьевичем.[1]. Эти блюда готовят с любовью в старейшем ресторане республики «Тыгын Дархан». Ресторан «Тыгын Дархан» ежегодный участник гастрономического фестиваля « Вкус Якутии». Якутия знаменита не только строганиной, салатом «Индигирка», хаса, тансык, замороженнной печенью, керчехом, но и другими интересными блюдами народов севера.

**Дьиктээми.**

Рыбное желе:филе рыбы без кожи и костей припустить на медленном огне. Измельченную рыбу и готовое желе соединить.

Голубичное желе: голубику перебрать, ошпарить на сите, дать стечь, пропустить через соковыжималку. Полученный голубичный сок процедить и довести до кипения, добавить размоченный в холодной воде желатин, перемешать до полного растворения, охладить.

Ланспик**:** готовый горячий рыбный бульон процедить, добавить майонез и размоченный в холодной воде желатин, перемешать до полного растворения, охладить.

На противень ровным слоем налить рыбное желе, охладить, затем залить голубичное желе. После полного остывания залить ровным слоем ланспик, сверху посыпать морковью и зеленью. Готовое рыбное желе с голубикой охлаждают до застывания. При подаче готовое блюдо фигурно нарезать лопаточкой и украсить зеленью, рыбой.

**Саал.**

Сало (жеребятины) отделяют от прилегающего мяса и от кости. Тщательно очищают, промывают, затем выкладывают на лист, расправляют для сохранения формы, замораживают.

Подмерзшее сало нарезать на тоненькие пластинки, выкладывать на блюдо вперемежку с небольшими брусочками замороженной печени, посыпать зеленым луком, солью и молотым перцем. Можно положить тонкие ломтики хасы. Такое блюдо хорошо сочетается с якутской лепешкой из ржаной муки.

**Чыныы из субпродуктов.**

Очищенные и обработанные субпродукты нарезают мелкими кубиками, затем соединяют с отварными до полуготовности рисом, солят и перемешивают. Готовый фарш начиняют в кишки лося и варят в подсоленной воде. Затем сваренные чины охлаждают под прессом.

**Джесегей.**

Блюдо состоит из нескольких ингредиентов: здесь есть харта (готовится из конской толстой кишки), колбаса, субай (колбаса из конской крови), ойогос (ребра), сердце, а также домашняя колбаса. Это блюдо ставят на самое видное место на праздничном столе в честь юбилея знатного человека, на свадьбе. Связано со значением благословения - чтобы у виновника торжества всегда были достаток, богатство, счастливое будущее.

**Мюсэ . ( Myhэ).**

С задней или передней говяжьей ноги срезают больше куски мякоти наружной и боковой частей, оставляя на трубчатой кости прилегающие слои мяса. Трубчатую кость с остатком мяса промывают в холодной воде, затем целиком погружают в большой котел с кипящей соленой водой и варят. Если один конец торчит из котла, то варят сначала одну сторону, затем другую. С готового мюсэ отделяют мясо и можно готовить второе блюдо сразу или позже. Мюсэ ценится за костный мозг. Трубчатую кость остужают, затем осторожно рассекают топором вдоль на две части и вываливают костный мозг на тарелку, посыпают солью, перцем и подают с лепешкой.

**Оленина духовая.**

Мясо посыпать солью, специями. Противень застелить фольгой, положить мясо, смазать его горчицей и поставить в духовку на 25-35 мин. Готовую оленину духовую нарезают ломтиками и украшают свежими овощами.

**Молочная пенка. (Yрyмэ).**

Молоко вскипятить, во время кипения уменьшить огонь, чтобы на поверхности молока образовалась пенка. Ее постоянно надо снимать в посуду с плоским широким дном. Каждый слой пенки после подсыхания смазать топленым маслом, класть друг на друга. Затем поставить в холодное место или холодильник. Застывшую пенку разрезать на 4 или 6 частей и подать к чаю.

В креманку положить ягоды (брусника, смородина) в меде, а сверху керчех розового цвета, украсить дольками клубники и двумя шпажками, аккуратно нанизав на них срезанные кусочки пенки с земляникой.

**Ымдаан.**

В кипяченую холодную воду влить сорат, взбить энергично мутовкой до образования устойчивой пены. Для охлаждения в напиток положить чистый лед.

**Чай из шиповника.**

Ягоду шиповника сушат и заливают кипятком.

**Чай из березовой смолы.**

Смолу березовую отламывают и заливают кипятком.

Якутская национальная кухня впитала в себя лучшие элементы северной кухонной традиции, включает необыкновенное разнообразие блюд. Якутская пища очень сытная, насыщает энергией, здоровая, вкусная и питательная. Северный народ придерживается традиционного питания, передавая из поколения в поколение. Гастрономический Фестиваль «Вкус Якутии» способствует развитию индустрии питания, популяризации национальных блюд в современной подаче, разработке концепций позиционирования гастрономического туризма и туристического бренда Якутии, демонстрации профессионального мастерства кулинаров города Якутска в приготовлении национальных блюд, ознакомлению жителей и гостей города Якутска с особенностями национальной культуры и кухни, обмен профессиональным опытом.

Список использованных источников:

1.Тарбахов И.И. Благословенная пища якутов. Якутск: Комуол, 2009. – 220 с.

2.Чебакова В.С. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ НА ЯМАЛЕ // Международный студенческий научный вестник. – 2017. – № 2.; URL:http://www.eduherald.ru/ru/article/viewid=16904 (дата обращения: 20.02.2018).