

Гастрономический туризм в Якутии

Кычкина Ия Эдуардовна

гр. Мен-14 ЗО

ФГБОУ ВО АГИКИ

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. [1]. 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.

Наша Республика Саха «Якутия» богата рыбой, деликатесы из которой покорят любого гурмана. Например, строганина — это такое блюдо, без которого в республике не обходится ни один праздник. Она готовится из замороженной рыбы и подается с остро-соленой приправой из смеси соли и перца. 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. 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.[2]

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гастрономический туризм как перспективный вид туризма Республики Саха (Якутия). Кононова Р.Д – СВФУ им.М.К.Аммосова.
2. Тарбахов И.И. Вкус Арктики / И.И. Тарбахов [сост.С.И.Львова].- Якутск:2017.-72 с.