



В ожидании судей - дегустаторов (Талицкое поселение)



«Свекловицы» из Кохмы

За «ВКУСНЫМИ» ЭМОЦИЯМИ

Главной фишкой хозяев фестиваля стал гигантский сладкий клюквенный пирог, который оказался и не таким большим, быстро разойдясь просто на «ура» среди посетителей фестиваля в д. Реброво. Хотя и следовало за него рассказать частушку или стишок.

- «Кухонь» позиционирует, в первую очередь, сам Южский район. Фестиваль позволяет привлечь большое количество гостей, в перспективе имеются наработки по созданию гастрономического туристического маршрута, чтобы туристы ехали в наш край регулярно, и зимой, и летом, - рассказал глава Южского района Владимир Мальцев. - Бренд Южи - столицы клюквы - не придуман. Это край болот, озер и клюквы. Вместе с южскими рыжиками наша ягода поставлялась в свое время и за рубеж, где ценилась как здоровый, экологически чистый

продукт. Поэтому клюквенный бренд неслась «по всей ивановской». И так было у каждого стола.

У талицкого изобилия останавливаться надолго. Сотрудники местного дома культуры в красках рассказывают о своем гастрономическом триптихе: на одном столе целая «Лесная сказка» с дарами природы, другой накрытый стол носит гордое название «Июнь-Июльевич Август» (как оно пришлось многим по душе, что кое-кто из ивановцев цитировал его позже) с фруктами и овощами местных огородов и садов. Третий стол под завязку наполнен пирогами, караваем, оладьями - «все то, что доступно, близко и любимо каждому русскому человеку». И руки так и тянулись, увидев «лесную радость - клюквенную сладость». По секрету скажу, что таличане во главе с директором сельского дома культуры Мариной Пугачевой на славу угостили журналистов «Светлого пути» всем, что бы-

ника привлекла дегустация вкусных и ярких блюд из свеклы, привезенных из г. Кохмы (где входит в моду праздник урожая «Свекловица»).

Но были еще участники фестиваля из с. Решмы Кинешемского района, г. Юрьевца, п. Савино, г. Тейково и других мест Ивановской области, старающихся позиционировать свои особенности и традиции. В их числе - нижегородцы, представившие старообрядческую кухню.

Заместитель директора департамента культуры и туризма Ивановской области Александр Уваров, побывавший на гастрономическом фестивале, поделился эмоциями:

«Кухонь» - один из самых ярких событий, за четыре года он зарекомендовал себя, имея свои отличительные черты. Южский район богат талантами и идеями, организа-

«Кухонь» вновь стал событием, вновь Южский район удивил своим гостеприимством и широким размахом.

стировать сразу несколько видов плова: узбекский, туркменский, таджикский, киргизский и афганский, которые приготовили мастера своего кулинарного дела. Пхали, хачапури, хинкали: такие блюда национальной кухни предлагала отведать грузинская национально-культурная автономия.

Без сомнения, одним из самых красивых и богато украшенных стал стол армянской национально-культурной автономии, где сочные южные фрукты соседствовали с пахлавой и другими сладостями. Создавалось ощущение восточной сказки, напоенной особым волшебством. К этому изыску приложили руку активистки Ивановской общественной организации «Комитет женщин Армении», которым руководит вице-президент автономии Соня Крмоян.

- Наши женщины активно участвуют в жизни области, в первую очередь, оказывают социальную помощь армянам города, занимаются благотворительностью. Главная забота - это дети, их учеба и развитие творческих способностей. Мы внимательно следим за их достижениями - у нас много именитых молодых спортсменов, ребят, которые занимаются изобразительным искусством, танцами, - отметила Соня Арменаковна. - Для нас очень важен уют семьи, ценно, когда молодежь почитает взрослых. Эти ценности прививаем еще с детского сада. Очень уважаем другие национальности. И мое пожелание: чаще собираться вместе. Знакомство с традициями других народов сближает.

«Затейные изюминки»

Параллельно в отдельном шатре среди специалистов из разных муниципалитетов области шло обсуждение темы перспектив развития гастрономического туризма. Ведущий семинара Владимир Круглов, председатель Гастрономического союза России (межрегионального движения за сохранение гастрономических традиций и национальных кухонь), помогал наладить диалог между всеми участниками отрасли, собравшимися в этот день в Южском районе.

Фестиваль принес положительные эмоции, но были и пожелания, которые, думаю, устроители фольклорно-гастрономического фестиваля «Ку-

хонь» выполняют через год. Одним, например, хочется видеть гастрономическую часть более «долгоиграющей», а не в пределах одного-полутора часов, на что обратили они внимание. Другим, в свою очередь, интересен процесс приготовления блюда, а значит - востребованы кулинарные мастер-классы.

Сценическая площадка на фестивале в д. Реброво была открыта для представления своих кулинарных «изюминок», для приветствий почетными гостями, для творческого концерта южских коллективов и исполнителей. Здесь же прошло подведение итогов: так повелось, что во время «Кухони» проходит конкурс на лучшее блюдо. И все-таки победителей никогда не бывает: члены жюри обязательно отмечают грамотами всех участников.

Традиции разных народов были в красках показаны под ярким солнцем. Так, перед зрителями на «ура» выступил знаменитый грузинский ансамбль народного танца «Иберия» из г.Иваново. Выступил мастер восточных единоборств от общества русско-афганской дружбы.

Зрелищная часть фестиваля не подкачала, своего рода ажиотаж вызвал розыгрыш лотереи. Мой номер 1, полученный при регистрации, удачи не принес, но немало гостей фестиваля вернулись домой с ценными призами, предоставленными национальными диаспорами, фермерами, организаторами, спонсорами. Одному досталось вкусное блюдо от стола участника, другому - сертификат на ужин в одном из ивановских ресторанов. Разыгрывались фермерская колбаса и капуста, текстиль и сувениры. Актуальными в жаркий солнечный день были упаковки с минеральной водой. Так что веселая игра с вытаскиванием деревянных чурок с заветным номером позабавила всех.

Н. КОСТРОВ



«Иберия» с зажигательным грузинским танцем

продукт. Поэтому клюквенный бренд - это удачное приобретение. Фестиваль в этом году вышел на качественно иной уровень, видим заинтересованность специалистов по его продвижению, чтобы о нем узнали на территории всей России.

Южское гостеприимство

Иду мимо рядов, подготовленных жителями сельских поселений и гостевыми домами Южского района. Многочисленные фотоаппараты щелкают, снимая их съедобную красоту.

Как всегда, с выдумкой подходят с сервировкой стола хозяйки из Холуйского дома культуры. Ватрушки и блинчики «от гостевого дома «Жарптица» многим не давали покоя: но - подождите - сначала жюри оценит, а потом... Это «потом» наступило скоро, и о ватрушках и подсаженных рецептах их изготовления весть раз-

ло на столе.

Село Мугреевский представляла местная вокальная группа «Лада», семь участниц которой и поют, и готовят вместе вкусные блюда. Пирог с черникой, шука запеченная, выпечка с грибами, черничный кисель, клюквенный квас, даже консервированные кексы в ромовом сиропе - застолье удалось. А центр этого застолья заняла русская пышка «Марьюшка», над которой Раиса Сильякова трудилась полдня - не меньше.

От лухского лука до кохомской свеклы

В проявлениях фантазии при показе «своего продукта» были сильны гости из соседних муниципалитетов, постепенно завоевывавших место под «туристическим солнцем», как, например, п. Лух со знаменитым «Эх, лук-лучок». Гости празд-

торам теперь нужно просто осмотреться по сторонам и придать новых красок ежегодному фестивалю. Участие национальных диаспор помогает развитию бренда «Кухонь». Общий стол помогает найти общий язык друг с другом. Сорядятся голодные люди, сытые - дружат.

Пожелание от армян: чаще собираться вместе

Национальный колорит создавали грузины, армяне, изиды, афганцы, узбеки, таджики и представители многих других национальностей, проживающие на территории Ивановской области. Они приветствовали всех, кто подходил к их столам, и предлагали попробовать свои лучшие блюда, приготовленные которыми славятся их народы.

Как всегда на «Кухони», в этот вкусный праздник можно было продегу-

