



Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства

125047, г. Москва, ул. Фадеева, 4а, офис 20

8 (800) 500 57 54 | info@ocig.ru | www.ocig.ru

## На Дальнем Востоке стартовал гастрономический фестиваль «Кухня без границ»

В Хабаровске состоялось торжественное открытие фестиваля-конкурса «Кухня без границ», в ходе которого до 25 ноября запланировано проведение 11-ти тематических гастроужинов и презентаций с национальным колоритом.

В этом году в фестивале принимают участие все субъекты Дальневосточного федерального округа: Республики Саха (Якутия) и Бурятия, Забайкальский, Камчатский, Приморский и Хабаровский края, Амурская, Магаданская и Сахалинская области, Еврейская автономная область, Чукотский автономный округ.

Организаторами мероприятия выступают Федерация развития индустрии гостеприимства и туризма «Душа народа» и Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства (ОСИГ). Автором проекта является полномочный представитель ОСИГ в Дальневосточном федеральном округе Татьяна Аршинова.

*«Участие в фестивале позволит рестораторам и их партнерам повысить имидж заведений общественного питания, привлечь новых клиентов, поднять уровень продаж, расширить меню, создать новые продуктовые линейки, решить задачи, связанные с масштабированием и позиционированием своего бизнеса на дальневосточном и российском рынках. Гастрономический туризм одно из самых перспективных направлений в развитии индустрии гостеприимства», - рассказала автор проекта, полномочный представитель ОСИГ в Дальневосточном федеральном округе Татьяна Аршинова.*

В рамках фестиваля-конкурса «Кухня без границ на Дальнем Востоке» участникам необходимо представить несколько обновленных традиционных блюд национальной кухни. Все блюда оценивает коллегия жюри в рамках номинаций «Самая оригинальная идея по обновлению национального блюда», «Умелое сочетание современных технологий и национальных традиций», «Лучшая национальная выпечка», «Смелое использование местных продуктов в кулинарной обработке», «Лучший национальный напиток», «Лучший мастер-класс по приготовлению национального блюда», «Самое оригинальное блюдо из местных продуктов» и других.

Фестиваль «Кухня без границ на Дальнем Востоке» проводится с 2013 года. В прошлом году в рамках мероприятия состоялось 38 презентаций в 5-ти городах Дальнего востока и 2-х городах Китая, было приготовлено 250 блюд 16-ти кухонь мира, проведено 40 мастер-классов, которые посетили более 1000 человек.

В этом году в ходе фестиваля пройдут гастрономические ужины, мастер-классы по приготовлению национальных блюд. Гости мероприятия, жители городов Дальневосточного федерального округа смогут попробовать блюда национальных кухонь народов Дальнего Востока по специальным ценам.





Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства

125047, г. Москва, ул. Фадеева, 4а, офис 20

8 (800) 500 57 54 | info@ocig.ru | www.ocig.ru

### Расписание презентаций:

07 ноября в 15.00 ч. Республики Саха (Якутия) - "Усадьба Атласовых" - онлайн презентация якутской кухни @etno\_usadba

10 ноября в 19.00 ч. Забайкальский край - "Венское кафе" презентация австрийской кухни @venskoe.chita

11 ноября в 19.00 ч. Амурская область - "Президент-кафе" - презентация китайской кухни @presidentcafe\_blg

13 ноября в 19.00 ч. Приморский край - ресторан "Пенхаус" - презентация паназиатской кухни @penthouse.nhk

13 ноября в 19.00 ч. Еврейская автономная область - ресторан "Бира" - презентация еврейской кухни @birarestoran

18 ноября в 19.00 ч. Хабаровский край - кафе "Saperavi" - презентация среднеазиатской кухни @saperavi\_khv

18 ноября в 19.00 ч. Магаданская область - ресто-бар "Таксопарк" презентация на тему "Приём Генерального Секретаря на Колыме" (или как кормили первых лиц СССР) @takso.park

19 ноября в 19.00 ч. Камчатский край - ресторан "Gastro&Wine Bar PASTRAMI" - @pastrami\_kamchatka

20 ноября в 19.00 ч. Республика Бурятия ресторан "Тэнгис" - презентация бурятской кухни @tengisrestaurant

21 ноября в 19.00 ч. Чукотский автономный округ - гастро бар "Сытый батя" - презентация арктической кухни @sytyi\_batya\_87

24 ноября в 19.00 ч. Сахалинская область - ресторан "Ани" - презентация кавказской кухни @bankethallani

25 ноября в 19.00 ч. Хабаровский край - Рестобар "Студия 59" - презентация дальневосточной кухни @studio.59 и закрытие фестиваля

Только с 4 по 25 ноября дальневосточные заведения общепита предоставляют свои фестивальные блюда:

г. Якутск @etno\_usadba - салат из утки "Байанай", перепёлочка в гнезде, сливочное мороженое с клубникой "Эм"

г. Чита @venskoe.chita - парная Забайкальская говядина "Тафельшпиц"

г. Благовещенск @presidentcafe\_blg - пельмени с черемшой и креветками

г. Находка @penthouse.nhk - салат с креветками, авокадо и грейпфрутом, острый томатный суп с морепродуктами, тунец с овощами и соусом "Гамадари"

г. Биробиджан @birarestoran - брускетта с форшмаком, щучьи котлеты, шницель по-биробиджански "Праздничный"

г. Хабаровск @saperavi\_khv - краб по-сингапурски, палтус в соусе "Том ям", мандариновый десерт с рикоттой

г. Магадан @takso.park - строганина из оленины и кижуча под авторским соусом

г. Петропавловск-Камчатский @pastrami\_kamchatka - треска, запечённая в





Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства

125047, г. Москва, ул. Фадеева, 4а, офис 20

8 (800) 500 57 54 | info@ocig.ru | www.ocig.ru

папильоте с рикоттой и шпинатом

г. Улан-Удэ @tengisrestaurant - бууза из баранины с черемшой и брусничной солью необычной формы (в виде бараньего рога), салат "Дальний восток" из байкальской рыбы, на десерт конфета из арбина (внутренний конский жир) под шоколадом

г. Анадырь @sytyi\_batya\_87 - фестивальное блюдо "Сердце Арктики"

г. Южно-Сахалинск @bankethallani - салат "Императорский", кавказский "Хурджин", десерт "Ани-гранат"

г. Хабаровск @studio.59 - натуральная рубленая котлета из оленины с перловой кашей, желтком яйцом, папоротником и подкопченной солью, пельмени из щуки со сметаной, медовик с облепиховым муссом.

