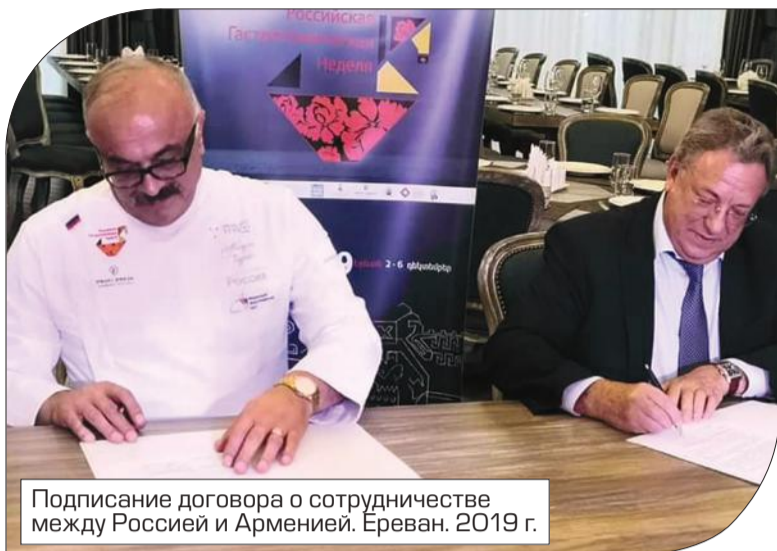


СОБЫТИЯ

«РОССИЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НЕДЕЛЯ» В АРМЕНИИ



Подписание договора о сотрудничестве между Россией и Арменией. Ереван. 2019 г.

Как известно, Чалтырь славится своими кулинарами. Недавно в Армении прошла «Российская гастрономическая неделя», куда в качестве почетного гостя был приглашен и наш земляк, уроженец Чалтыря – исполняющий обязанности Президента ассоциации кулинаров Ростовской области, организатор всероссийского кулинарного чемпионата «Chef a la Rus» в Ростове-на-Дону, член общественного совета правительства Ростовской области по вопросам развития общественного питания, руководитель школы кулинарного искусства и сервиса «NoReCa School», шеф-повар РК «Рандеву» Сергей Насхулиян.

Я решил встретиться с ним и более подробно узнать об этом мероприятии, и вот что он мне рассказал: «Я возил своих студентов на кулинарный чемпионат, который проходил в Москве. Ребята выступили достойно, завоевали много медалей, а двое из них получили сертификаты на 3-х месячное обучение в Италии. Конечно же, они были счастливы. По окончании чемпионата меня как представителя одного из регионов России, возглавляющих кулинарную ассоциацию, пригласили посетить «Российскую гастрономическую неделю», которая проходила с 2 по 6 декабря в Ереване. Я с радостью согласился. В рамках гастрономической недели я также посетил новую, но уже ставшую известной Оксфордскую академию кулинарного искусства и гостеприимства компании «Yeremyan Projects», где обучают высоким нормам европейского уровня и где работает известный в Армении шеф-повар Карен Хачатрян, с ним я дружу много лет. И я был очень рад, что в очередной раз



Слева направо – Леонид Гелибтерман, Сергей Насхулиян, Виктор Беляев. Ереван. 2019 г.

смог его увидеть и побывать в этой академии. Мне известно, что многие россияне изъявили желание обучиться в академии, т.к. в Европе очень дорого, а здесь и уровень высокий, и цены приемлемые.

За последние несколько лет «Российская гастрономическая неделя» проходила в разных городах – Барселоне, Мадриде, Никосии, на острове Корфу, а на этот раз выбор пал на уютный Ереван, и Армения стала первой страной СНГ, где проводилось такое мероприятие. Целью его была презентация российских продуктов, из которых российские шеф-повара из Ар-

хангельской, Псковской, Московской областей, Ненецкого автономного округа готовили различные блюда, характерные для этих регионов. Многие в Армении думают, что хорошо знакомы с русской кухней, и

строномическому развитию двух стран. Также была встреча рестораторов, на которой армянский повар готовил русское блюдо «кулебяку», а русский повар – армянское блюдо «удули из баранины». И в заключе-



нарных блюд. На нем присутствовали консул и посол РФ в Армении, директора коньячных заводов, представительные люди. В завершение встречи президент Национальной ассоциации кулинаров России Виктор Беляев вручил гостям значки с символикой ассоци-

В кулинарном мире для России и Армении это историческое событие, ведь в организационном плане армянская кухня с русской никогда не пересекалась.



ации кулинаров СССР, которые он нашел в архивах в 1991 году и размножил.

Главная цель «Гастрономической недели России» в Армении – популяризация российских продуктов на рынке Армении и армянских продуктов на российском рынке. Ведь учитывая тот факт, что в России много ресторанов кавказской кухни, знаменитую армянскую в российских ресторанах можно встретить редко. И я еще раз повторюсь, что прошедшее мероприятие является историческим событием, народы двух стран обмениваются кулинарным



также в России считают, что хорошо знают армянскую кухню. Но, поверьте, это далеко не так.

В кулинарном мире для России и Армении это историческое событие, ведь в организационном плане армянская кухня с русской никогда не пересекалась.

Кроме того, мы посетили мастер-класс «Тайны кремлевской кухни» от президента Национальной ассоциации кулинаров России Виктора Беляева, который на протяжении десятилетий в Кремле работал поваром и готовил для российских президентов от Горбачева до Путина.

Большой интерес вызвал гастрономический саммит «Россия-Армения», где в рамках этого проекта состоялись семинары, посвященные га-



Сергей Насхулиян (в центре) с сотрудниками кулинарной академии Yeremyan Projects

ние подписали договор о двустороннем сотрудничестве.

В последний день мероприятия в гостинице Grand Hotel Yerevan состоялся гала-ужин от команды российских шеф-поваров с презентацией кули-

опытом несколько веков, но на государственном уровне это произошло впервые. Теперь ко всем нашим фестивалям мы можем привлекать и армянских специалистов».

Яков ЧУБАРОВ

ГАЗЕТА РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО В РОСТОВЕ-НА-ДОНУ И РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Нахичевань-на-Дону



Նոյի Նախիջեվան

Газета зарегистрирована в СКТУ Министерство Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций Северо-кавказское территориальное управление. Регистрационный номер ПИ № 10-3638.

Директор (главный редактор)

В.Л. Абрамян

Редактор текстов на армянском языке

А.К. Овсепян

Верстка, дизайн

В.В. Резвяков

Корректор

Я.В. Чевеля

Публикуемые материалы не всегда отражают позицию редакции.

За содержание опубликованных материалов и рекламных объявлений несут ответственность их авторы и рекламодатели.

Переписка с авторами ведется только на страницах газеты.

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Перепечатка материалов, опубликованных в газете, только с письменного разрешения редакции.

Учредитель и издатель: РРОО «Нахичеванская-на-Дону армянская община».

Тел./факс: (863) 223-87-97

Адрес редакции и издателя: 344116, г. Ростов-на-Дону,

При подготовке номера использовалась информация Интернет-сайтов и информационных агентств.

пр. Стачки, 25, ТРК «Сокол»

(5-й этаж)

Тел./факс: (863) 266-86-96

e-mail: nnao@mail.ru

Газета отпечатана в типографии ООО «Веда», Ростовская обл., г. Таганрог, Мариупольское шоссе, 71-Е.

Объем – 12 страниц

Выходит 1 раз в месяц

Тираж 5000 экз.

Заказ №

Время подписания:

по графику 27.01.2020 в 16:00

фактически 27.01.2020 в 16:00

Дата выхода в свет: 28.01.2020

Распространяется бесплатно.

+12