



12 мая 2021 года

НОВОСТИ РЕГИОНА

Ярославская область



№ 19 (234)

Ярославцы порадовали кулинарными изысками

Каша из топора, штрудель из манной каши и перловка в капустных листьях стали победителями XVII Областного фестиваля постной кухни

Его итоги подвели в Ярославле. В этом году мероприятие впервые проходило в режиме онлайн. Благодаря новому формату к участникам фестиваля присоединились Волгоград, Республика Крым, страны ближнего и дальнего зарубежья, такие как Белоруссия, Аргентина, Кипр. Всего на специально созданной к фестивалю интернет-платформе собралось свыше 5 тысяч участников, для которых ежедневно транслировался календарь Великого поста, рецепты постных блюд участников и гостей фестиваля, велась беседа о православии, а также были организованы различные конкурсы.

Главным событием «Постной кухни-2021» стал конкурс «Каша - радость наша», именно это блюдо стало ключевым в этом году.

Новый формат фестиваля дал новые возможности, - подчеркнула и.о. директора департамента АПК и потребительского рынка Валентина Шипина. - Все больше участников, которые могли продемонстрировать блюда всему миру благодаря интернет-площадке, радовали нас кулинарными изысками. Вместе с тем жюри фестиваля в течение двух месяцев посещало каждого конкурсанта, чтобы воочию оценить вкус, запах, консистенцию блюда, внешний вид изделия, а также его презентацию.

По итогам фестиваля в категории «Предприятия общественного питания» третье место заняли кафе «Духибар» из Ярославля - здесь впечатлили жюри кашей из киноа с вялеными кореньями и соусом юдзу, а также гастроПаб «Супберри» из Рыбинска. В заведении приготовили зеленую гречу с вялеными томатами.

Серебро в этой номинации досталось ресторану «Вокруг света» гостиничного комплекса «Бригантина» Рыбинского района, повара которого приготовили кашу перловую с белыми грибами, а победителем признана пшеничная каша из топора, которую приготовили в «Куланском зале торжеств» в Переславле-Залесском.

В номинации «Учебные заведения» бронзу конкурсная комиссия вручила сразу двум конкурсантам: Ярославскому торгово-экономическому колледжу, который увидели жюри целым «Трио каш», а также Любимскому аграрно-политехническому колледжу - здесь конкурсной комиссией презентовали запеканку пшеничную с медом и фруктами.

Второе место занял Ярославский профессиональный колледж №21 с кашей «Лотвин», а победителем признан Ярославский колледж индустрии питания, где приготовили штрудель из манной каши.



Постные блюда победителей произвели впечатление на жюри фестиваля.

В категории «Храмы и монастыри Ярославской митрополии» третье место присудили храму Покрова Пресвятой Богородицы города Тутаева, где приготовили кашу из пшеницы с медом и фруктами, серебро - у каши перловой с кабачками и домидорами от храма Михаила Архангела из Ярославля, а первое место занял Николо-Сольбицкий женский монастырь Переславля-Залесского с их перловой кашей в капустных листьях.

Кроме того, наградили победителей «Народного голосования», организованного на площадке платформы. Среди предприятий общественного питания победил ресторан «Бранч» из Углича с голубцами «Пак-чой» с овощным рататюем и булгуром, в категории «Учашисся» - Рыбинский профессионально-педагогический колледж, здесь приготовили кашу из четырех видов круп, а среди храмов и монастырей больше всего голосов на-

брало смузи из тыквы Ярославской губернской гимназии имени св. Игнатия Брянчанинова.

Вместе с тем отметили победителей соревнований, проводимых на онлайн-платформе фестиваля. За лучшее четверостишие про кашу приз получила Анна Киселева из Рыбинска, в конкурсе детских рисунков «Каким я стану, если кашу кушать стану?» победила Настя Лачилова из Рыбинска, в конкурсе на лучшее постное блюдо среди участников группы фестиваля победу одержала Екатерина Юлина из Данилова, рассказавшая, как приготовить самые вкусные вареники с яблоками, а в поговорках про кашу лучше всего разбирается Алла Таланова из Гаврилов-Яма.

В следующем году организаторы фестиваля планируют объединить два формата проведения, сделав его открытым не только для посещения в реальном времени с дегустацией, но и разместив на интернет-платформе.

Новости АПК

Прививка для коровы

Вакцинация сельскохозяйственных животных против бешенства и сибирской язвы будет проведена в Ярославской области.

Департамент ветеринарии Ярославской области проводит обследования и вакцинацию в рамках подготовки к пастбищному периоду.

В соответствии с планом профилактических мероприятий в этом году исследования на бруцеллез, туберкулез, лейкоз, гиподерматоз животных

будет охвачено более чем 90 тысяч особей, - рассказал директор департамента ветеринарии Александр Чыгуин. - Кроме того, запланирована вакцинация против бешенства и сибирской язвы. Ее получат свыше 100 тысяч сельскохозяйственных животных.

Такие ежегодно на территории области проводится иммунизация диких плотоядных животных против бешенства. Процедура предполагает раскладку оральную вакцины в лесных массивах.



Скоро животных выведут на пастбища.

Конкурс

Добиться урожая безвредными методами

Школьники и студенты региона могут принять участие во всероссийском конкурсе «Зеленые технологии глазами молодых - 2021».

Такие мероприятия помогают привлечь внимание к важности реализации приоритетного национального проекта «Экология», - подчеркнул заместитель председателя правительства Ярославской области Роман Колесов. - Жители региона активно участвуют в различных мероприятиях, направленных на охрану природы. Это способствует формированию экологической культуры и активной позиции по отношению к глобальным проблемам, стоящим перед человечеством.



Зеленые технологии оказывают существенное влияние на жизнь и развитие регионов.

Конкурс проводится общероссийским общественным детским экологическим движением «Зеленая планета» при поддержке государственных, общественных, научных и культурных учреждений и организаций России, стран ближнего и дальнего зарубежья. Цель - формирование у молодежи людей интереса к разработке и внедрению безвредных для природы «зеленых технологий», которые оказывают существен-

ное влияние на жизнь и развитие регионов.

Прием заявок - до 15 июня по e-mail zelplaneta@mail.ru с пометкой «Зеленые технологии». Рассмотрены две номинации: «Зеленые технологии сквозь призму экологического мониторинга» и «Печатные и видеоматериалы о зеленых технологиях».

Подготовила Анна ПЕТРОВА.