

Стартовал научно-популярный фестиваль «История Енисейской губернии во вкусах»

Дата события: 30 мая – 15 сентября 2022 г.

Место проведения: [пр. Свободный, 82, стр. 11](#), Институт гастрономии СФУ

С мая по ноябрь 2022 года на базе ИГ СФУ пройдет научно-популярный фестиваль «История Енисейской губернии во вкусах». Цель фестиваля — продвижение историко-гастрономического наследия Енисейской губернии и краеведческой гастрограмотности среди молодёжи. К участию приглашаются школьники, абитуриенты и студенты.



Фестиваль посвящён празднованию 200-летия основания Енисейской губернии и объединит усилия учёных и популяризаторов науки, а также практиков из индустрии гостеприимства. Мероприятия фестиваля призваны привлечь внимание к гастрономической истории региона, к традиционным рецептам блюд и важнейшим событиям гастрономического краеведения.

В программе фестиваля: конкурс «RestoJunior 2022» (чтобы принять участие в конкурсе, необходимо зарегистрироваться в [системе дополнительного образования и тестирования школьников СФУ](#)), Дни открытых дверей Института гастрономии СФУ; открытый лекторий «Сибирский парадный стол»; мастер-класс с дегустацией по созданию традиционного блюда народов Енисейской губернии; ужин-эксперимент «История Енисейской губернии во вкусах».

Расписание лектория

- *Лекция «Енисейская губерния во вкусах».*

23 июня с 15:30 до 17:00, амфитеатр Института гастрономии (пр. Свободный 82, строение 11) Гости узнают о гастрономическом разнообразии Енисейской губернии через призму региональной кухни. Также будут представлены своеобразие обыденного стола (крестьянского, городского, коренных народов) и уникальность публичного стола и его структуры на примере Красноярска. Заключением лекции станет реконструкция сезонного меню Енисейской губернии.

- *Лекция «Яства Енисейской губернии» и мастер-класс с дегустацией.*

30 июня с 15:30 до 17:00, амфитеатр Института гастрономии (пр. Свободный 82, строение 11)

Участники лекции узнают о праздничных и повседневных блюдах публичного стола современников Енисейской губернии XIX века (рыба в ящике, кораблик, пирог закрытый с ферментированной рыбной теребей, пирог наливашный, хлебальный, енисейский калач), о дорожных блюдах (жаренные пельмени, суточные щи и замороженные калачи).

На мастер-классе гости смогут принять участие в приготовлении и дегустации наливашного черемухового пирога и чая из пастушка.

Лектор: **Игорь Шеин**, кандидат биологических наук, винный эксперт, гастро-археолог, автор книг о сибирской кухне.



Шеф-повар: **Максим Черевиченко**, старший преподаватель Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, шеф-повар ресторана «Истории».



Ужин-эксперимент «История Енисейской губернии во вкусах»

15 сентября 2022 года в учебном ресторане «Истории» состоится ужин-эксперимент «История Енисейской губернии во вкусах», на котором студенты Института гастрономии под наставничеством шеф-поваров проведут уникальную историко-гастрономическую экскурсию. Пригласительные билеты на ужин смогут получить самые активные участники фестиваля, а также финалисты конкурса RestoJunior 2022.

Добавим, фестиваль проходит при поддержке Красноярского краевого фонда поддержки научной и научно-технической деятельности в рамках конкурса проектов по популяризации науки и инноваций в Красноярском крае в 2022 году. Соисполнитель проекта — Красноярская университетская гимназия № 1 «Универс». Партнёр фестиваля — группа компаний Bellini group.

[Пресс-служба СФУ](#), 1 июня 2022 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/26375>