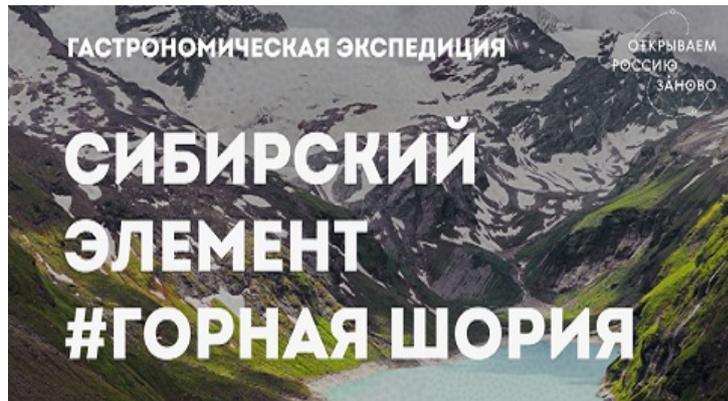


Участники из 12 регионов России отправятся в гастрономическую экспедицию «Сибирский элемент#Горная Шория»

С 13 по 26 августа участники побывают в трёх регионах России: Красноярском крае, Республике Алтай и Кемеровской области.



Гастрономическая экспедиция «Сибирский элемент#Горная Шория» — пример реализации образовательного подхода «Обучение служением», где каждый участник экспедиции получит возможность на практике проявить свои профессиональные компетенции, показать себя как молодого специалиста в полевых условиях.

Общая цель — это работа над реальной задачей развития региона: изучение локального продукта, создание уникального меню сибирского краеведения. Большая цель гастрономических экспедиций — возрождение российской гастрономической культуры через изучение традиций питания, восстановление утраченных вкусов, поиск новых продуктов и техник работы с ними.

На конкурс поступило более 80 заявок из 62 российских университетов. По итогам экспертной оценки портфолио и собеседований участниками экспедиции стали:

- Байгазина Айгуль (МГУ);
- Гурьев Георгий (РОСБИОТЕХ);
- Евдокимова Дарья (НИУ ВШЭ);
- Загорская Злата (СПбГУ);
- Зубова Маргарита (ЮУрГУ);
- Касьянова Анна (СПбГИКиТ);
- Куценко Диана (ИЭиГ);
- Яловенко Василина (ИТиСУ);
- Астраханцев Дмитрий (ИСИ);
- Ежов Семён (ИГ);
- Ибрагимов Марсель (ИГ);
- Колпакова Полина (ИГ);
- Плисак Александра (ИГ);
- Симонов Иван (ИГ);
- Тихонов Николай (ИГ);
- Тихонова Татьяна (ИГ);
- Черевиченко Максим (ИГ).

В регионах участников будут ждать команды шеф-поваров, этнографы и историки, специалисты из сферы гостеприимства и креативных индустрий.

Наставники экспедиции:

- *Наталья Бахова*, заместитель директора по научной работе Института гастрономии Сибирского

- федерального университета, наставник гастрономических экспедиций «Сибирский элемент» («#Сибирская Арктика», 2021 год, «#Южная Сибирь: Республика Тува, Республика Хакасия, юг Красноярского края», 2023 год). Руководитель исследовательского проекта «Енисейская губерния во вкусах», посвящённого 200-летию образования территории, гастрономического фестиваля «SlowFood#ЕнисейскаяСибирь», миссией которого является просвещение в области гастрономической грамотности и здорового питания на основе региональных продуктов, и др.
- *Игорь Шеин*, учёный-биохимик, кандидат биологических наук, эксперт. Автор более 40 научных публикаций, из них 4 монографий, а также более 500 научно-популярных статей по различным проблемам экологии питания человека. Автор книг о сибирской кухне «Сибирский публичный стол» (2019), «Сибирский парадный стол» (2022), «Тувинский стол» (2023) и др.
 - *Сергей Мирошников*, бренд-шеф ресторанов Уральской кухни Kitchen, один из идеологов проекта «Аутентичная Уральская Кухня» (АУК). Сергей стажировался в лучших ресторанах России, а также в стоковольском ресторане Frantzen (три звезды Michelin). В своей работе всегда отталкивается от локальных продуктов и традиций их приготовления. Он и его единомышленники учатся у предыдущих поколений сочетать и обрабатывать продукты, учитывая современные тренды и делая уральскую кухню живой и современной.

Экспедиция проводится в рамках проекта «Открываем Россию заново», организованного Высшей школой экономики при поддержке платформы «Россия — страна возможностей» и программы «Больше, чем путешествие» при поддержке Русского географического общества.

11 июня 2024 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28923>