Гастрономия как актуальная повестка развития территорий

Баранова Светлана Анатольевна - председатель Псковского областного союза туриндустрии, директор ООО «Континент-тур»

Псковский гастрономический форум

17 апреля 2015 года в Пскове прошёл форум «Перспективы развития гастрономического туризма в Псковской области», на котором специалисты туротрасли и сферы питания пытались ответить на вопросы: существует ли псковская кухня как гастрономическое явление и что это такое. Говорили о дворянской кухне и кухне народа Сето, монастырской, купеческой, народной. Итогом форума стало понимание того, что одно из ключевых блюд псковской кухни, которое присутствует в разных ее сферах и обладает уникальной самобытностью - это пирог, пирожок (в народной кухне - губник, борканник, в усадебной - "вульфовский пирог", в островной - накрепок, у народа сето - луковый, в монастырской - гигантский печорский хлеб и т.д.). В дальнейшемэти темы развивались на II форуме «Развитие гастрономического туризма в Псковской области» в 2016 году, и гастрофоруме "Вкус без границ" в 2017, 2018 году.

ГАСТРОСПЕЦИАЛИТЕТЫ

Мармелад, конфитюр, наливки из малины и голубики от КФХ «Барановское»

Хлеб из амарантовой муки

Теплый сийр с тмином, тыквенный компот и мульгинапсад по традициям сето

Псковские кокоры

Котлеты из чудской рыбы

Фермерские сыры

Борканник

По-эстонски и по-фински «поркан» значит «морковь». В районах, где русские жили рядом с финскими народами (например, в Псковской и Новгородской губерниях) ржаной или ржано-пшеничный пирог, начиненный морковью с крутыми яйцами называют «порканник» или «борканник». Дрожжевое тесто начиняют варёной обжаренной морковью, луком, яйцами и приправляют тмином или укропом. Иному покажется пресновато, но пышно – как чухонская барышня...

Накрепок

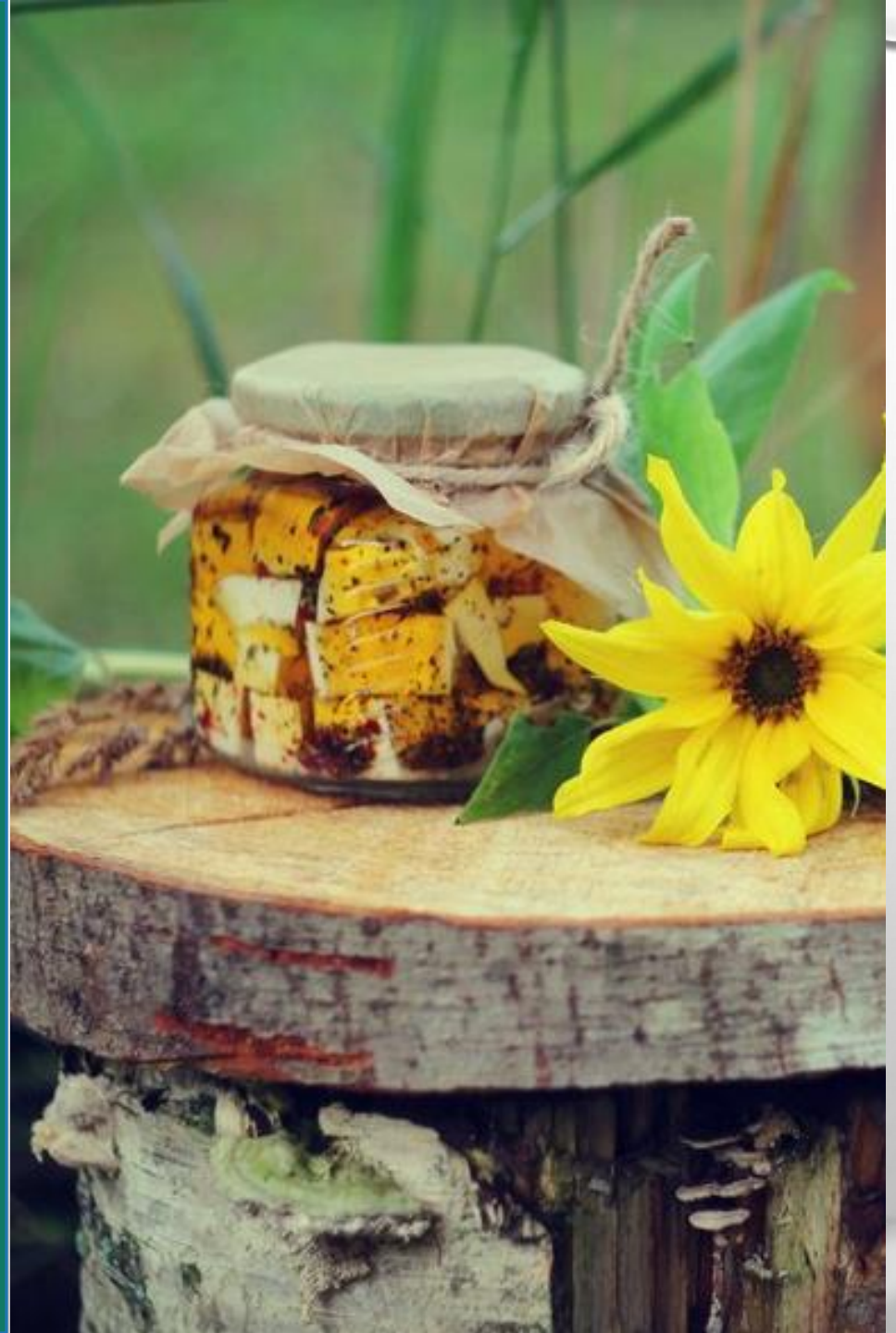
Накрепок - пирог из дрожжевого теста с начинкой из рассыпчатой каши (гречневой, овсяной или рисовой), поверх которой плотно кладут тонкие ломтики соленой рыбы, название начинки – «накрёпок», то есть закрепленная, как бы стянутая рыбными пластами каша, и дало имя этому пирогу распространенному в Псковской и Тверской областях.

Губник

Лучшее из лучших: вкуснейший псковский грибной пирог. Второе название - рыжечник, это если в начинку шли свежие рыжики. В самое грибное время года, когда о сухих грибах и думать странно, хозяйка замесит дрожжевое тесто, поставит под мокрое полотенце часа на три и, пока оно подходит, обомнёт пару раз. На широкой сковороде готовят начинку: солёные или свежие грибы (солёные вкуснее) обжаривают в постном масле с луком и чёрным перцем. Когда начинка закрыта и края защипаны, в верхней части делаются дырочки для выхода пара. И вот ещё интересная штука: хорошо бы перед тем, как ставить в печь, смазать верхушку пирога чёрным чаем, «для скусу, цвету и запаху».

Идея Праздника псковского пирога

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ



«КУЛИНАРНОЕ БЕЗДОРОЖЬЕ С КОМФОРТОМ»

1 ДЕНЬ
ЗАВТРАК.
ОБЗОРНАЯ ЭКСКУРСИЯ ПО Г. ПСКОВУ «ЛЮБУЕМСЯ ПСКОВОМ. ГОСПОДИ, КАКОЙ БОЛЬШОЙ ГОРОД! ТОЧНО ПАРИЖ!...»
"РАССКАЖИ МНЕ, МАРЬЮШКА, ГДЕ БЫЛА?" ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ИНТЕРЕСНЕЕ ВСТРЕЧИ С КОРЕННОЙ ЖИТЕЛЬНИЦЕЙ ИЗ ДАЛЕКОГО 13 ВЕКА МАРЬЮШКОЙ И УГОЩЕНИЕ ИНТЕРЕСНЫМ БЛЮДОМ , СДЕЛАННЫМ ПО ОРИГИНАЛЬНЫМ ПСКОВСКИМ РЕЦЕПТАМ.
ФЕРМЕРСКИЙ ОБЕД НА СТРАУСИНОЙ ФЕРМЕ.
ТРАНСФЕР В ОТЕЛЬ. ОТДЫХ.

2 ДЕНЬ
ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ.
ЭКСКУРСИЯ ИЗ ПСКОВА НА ТАЛАБСКИЕ ОСТРОВА.
РЫБАЦКАЯ КУХНЯ В МЕСТНОМ РЕСТОРАНЕ «ЁРШ».
ВОЗВРАЩЕНИЕ В ПСКОВ, ДЕГУСТАЦИЯ МЕСТНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ ПО СТАРИННЫМ ПСКОВСКИМ РЕЦЕПТАМ (СБИТНИ, ЗВАРЫ, ЯГОДЫ ТОМЛЕНОЙ, МЕДОВЫЕ ФРУКТЫ).

3 ДЕНЬ
ЗАВТРАК.
ЭКСКУРСИЯ «ЖЕЛЕЗНЫЙ ГРАД» И СВЯТО-УСПЕНСКИЙ ПСКОВО-ПЕЧЕРСКИЙ МОНАСТЫРЬ,
ЗНАКОМСТВО СО СВЯТЫНЯМИ И ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЯМИ.
ПОСЕЩЕНИЕ «ХЛЕБНОГО ХУТОРА» С ФЕРМЕРСКИМ ОБЕДОМ. МАСТЕР-КЛАСС ПО ВЫПЕЧКЕ ПРЯНИКОВ.
ПОСЕЩЕНИЕ ФЕРМЕРСКОГО ХОЗЯЙСТВА «СЕЛЬСКАЯ УСАДЬБА». ЭКСКУРСИЯ «ЯГОДА- МАЛИНА».
ТРАНСФЕР В ПСКОВ НА ПОЕЗД/САМОЛЕТ.

«ИЗБОРСКИЙ СТРАУС»

Экоферма «Изборский страус» - это жизнь удивительных птиц - чёрных африканских страусов (ВНИМАНИЕ!!!! Это самые большие птицы на планете Земля). А также северные олени (ТАКИЕ КАК У ДЕДА МОРОЗА), овцы "Романовской породы", прогулка на необыкновенном свежем воздухе и дегустация продукции фермы.!

«СЕЛЬСКАЯ УСАДЬБА»

Фермерское хозяйство находится в живописном уголке Псковской области, который известен своей экологией и красотой – в Печорском районе, на берегу Псковского озера. Основная культура фермерского хозяйства – малина (которой здесь выращивают до 40 сортов), а также голубика, ежевика, смородина и другие

Экскурсия «Ягода- Малина»: У гостей усадьбы будет возможность отдохнуть на свежем воздухе, своими руками пособирать свежую малину прямо с ветки, попробовать другие вкусности сада и самое главное продегустировать и приобрести невероятно вкусные мармелад, джемы, морс, сидр и,конечно, наливку.

"Сельская усадьба"
НАПИТОК ИЗ
МАЛИНЫ
"Сельская усадьба"
НАПИТОК ИЗ
ЯБЛОК
0,5 л

ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
Барановское
Псковско-Чудское
озеро
Листовка
Усадище
НАПИТОК ИЗ

«ХЛЕБНЫЙ ХУТОР»

Мастерская находится в уникальном месте, в святых землях нашей древней земли, в экологически чистом районе и славится по всей округе хлебобулочными изделиями из амарантовой муки, обдирной муки, зерна и жмыха.

Экскурсия-рассказ о пряничном ремесле. Мастер класс по выпечке пряников. Традиционный обед с амарантовым хлебом. Чаепитие с дегустацией местной фермерской продукции!!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!