

Триумф азербайджанской кулинарии

Отечественные повара вернулись из Пакистана с золотой медалью

Азербайджанская кухня отличается своим богатством и изысканным вкусом, отражая историю, культуру, обычаи нашей страны, и имеет все основания называться одной из самых самобытных в мире.

Елена МАЛАХОВА,
«Бакинский рабочий»

Существует несколько эффективных методов ее популяризации за рубежом, в том числе участие отечественных поваров в различных международных мероприятиях. На днях наши кулинары вернулись с одного из них, одержав очередную победу. Мясные, рыбные, вегетарианские блюда - каждый найдет в национальной кухне то, что ему придется по душе. В ней широко используются овощи, зелень, многочисленные специи. Наличие девяти климатических поясов обеспечило разнообразие флоры и фауны региона, что не могло положительно не сказаться на нашей кулинарии. Одно и то же блюдо в разных районах часто готовят по-разному, привнося в него какие-то изюминки. Кроме того, есть блюда, присущие только определенной местности. Некоторые, кстати, уже почти забыты, но наши кулинары стремятся возродить традиции их приготовления.

Многие туристы приезжают в нашу республику не только полюбоваться ее многочисленными природными и ар-

хитектурными красотами, но и попробовать азербайджанский плов, кябаб, долму, гутабы, многочисленные сладости и т.д. Однако, для того, чтобы в мире о нашей кухне знали больше, нужно ее пропагандировать в других странах, в том числе на различных конкурсах.

Повара, состоящие в Бакинской кулинарной ассоциации, часто участвуют в таких состязаниях. Это позволяет им показывать свои навыки и умения, продемонстрировать разнообразие наших блюд и приобрести бесценный опыт.

На днях они вернулись из Пакистана, где представляли нашу страну на 3-м Международном конкурсе *Salonniere Mystery Box*, проходившем в городе Лахор. Конкурс был проведен в рамках 16-й Пакистанской международной выставки пищевой промышленности - *Food Asia*. На нее съезжаются руководители крупных фирм, занимающихся производством еды и напитков, со всего мира, что делает ее знаковым событием в этом сегменте.



Отметим, что молодежная команда наших кулинаров завоевала золотую медаль в командных выступлениях на чемпионате, организованном Ассоциацией поваров Карачи при поддержке Всемирной ассоциации сообществ шефповаров. В состав команды вошли Сархан Иманлы (капитан), Эмин Алиев, Эльхан Мирзоев и Ильгар Ахмедов.

Президент Бакинской ассоциации поваров Илькин Акберзаде был одним из приглашенных судей данного чемпионата. Он также является главным тренером всех команд, участвующих во всемирных чемпионатах от имени ассоциации. Всего на нем было представлено 25 команд из разных стран, и наша оказалась одним из лидеров. Тех же успехов, что и наши участники, удалось добиться только поварам из Лахора. Другим достались серебряные и бронзовые медали.

В беседе с нашим корреспондентом **И.Акберзаде** поделился впечатлениями о данном конкурсе и дальнейшими планами ассоциации.

- Мы стараемся продвигать молодых поваров, ведь это будущее нашей кулинарии. Международные состязания дают им возможность поверить в себя, проверить свои силы, освоить новые способы готовки

зала И.Акберзаде. - Один из видов каннапе был вегетарианским. На первое участники подали суп из каспийской белуги. На второе - льявнги из курицы, которое широко распространено в южном регионе страны - Лянкяране и Астаре. При подаче использовался соус из слив, который мы привезли с собой. Гарниром послужило пюре из цветной капусты. На десерт наша команда приготовила классический торт «Наполеон», украшенный азербайджанскими фруктами, с клубничным соусом. Могу сказать, что члены жюри остались впечатлены не только вкусовыми качествами, но и быстротой, а также техникой приготовления. Все было выполнено на уровне самых высоких мировых стандартов.

По словам собеседника, особенностью соревнования было то, что организаторы предоставили каждой команде ящик с продуктами, которые нужно было использовать в процессе приготовления блюд.

Что касается дальнейших планов, то, как отметил И.Акберзаде, ассоциация продолжит свою работу по популяризации азербайджанской кухни за рубежом, а также поддержке молодых поваров. В октябре этого года в планах поездка на кулинарный чемпионат в Сингапуре, и уже ведется активная подготовка к нему. Еще одно подобное мероприятие состоится в пакистанском Карачи. В этом году команда молодых поваров также примет участие в фестивале *Gastro Antalya*, который пройдет в Турции. В 2025 году наши молодые повара планируют поехать на континентальный чемпионат в рамках *Expo Culinaris* в городе Шарджа, ОАЭ.

Илькин Акберзаде:

Мы стараемся продвигать молодых поваров. Международные состязания дают им возможность поверить в себя, проверить свои силы, освоить новые способы готовки