

На проходящей в немецком городе Штутгарт «ИКА - Всемирной кулинарной олимпиаде» азербайджанская кулинарная команда, специально созданная для соответствующего мероприятия, организованного Государственным агентством по туризму, завоевала две бронзовые медали и 6 дипломов по кондитерскому искусству в категории «Индивидуальный участник», а также диплом в командном зачете в номинации «Общественный кейтеринг».

Как сообщили в Государственном агентстве по туризму, на олимпиаде, которая считается одним из самых престижных кулинарных соревнований в мире, при поддержке Национального кулинарного центра и презентации Ассоциации кулинаров Азербайджана, являющейся членом Всемирной ассоциации обществ шеф-поваров, принимает

# Пищевые традиции Страны огней

Азербайджанская команда удостоена наград Всемирной кулинарной олимпиады

участие команда из 9 поваров в категориях «Общественный кейтеринг» и «Индивидуальный участник».

Согласно стандартам конкурса, представленное национальной сборной меню было составлено с учетом природного биоразнообразия нашей страны, а также с учетом основ культуры национальной кухни.

В двух меню, представленных на конкурс, были использованы продукты, включенные в международную модель гастрономического туризма Slow Food, а также местные натуральные продукты, такие как шафран, помидоры, гранат.

Оценка в конкурсе проводилась в несколько этапов. Представленные на конкурс меню оцениваются по критериям вкусной, здоровой и экологически чистой пищи, безотходного приготовления и осо-



бого подхода к каждому используемому продукту, строгого соблюдения специальных размеров и биометрических форм, с учетом цветового фактора, аккуратности и эстетического внешнего вида.

Также учитываются рабочий процесс команды, стрессоустойчивость, равное разделение труда, чистота кухни, личная гигиена поваров в рамках определенных сроками.

Кулинарные команды из разных стран мира соревновались в таких группах, как «Национальная», «Молодежная национальная», «Общественный кейтеринг» и «Региональная».

В рамках мероприятия в павильоне, принадлежащем Всемирной ассоциации обществ шеф-поваров, был установлен стенд, отражающий гастрономию Азербайджана. На стенде, где были представлены национальные продукты и блюда, посетители, в том числе эксперты-гастрономы, были проинформированы о гастрономическом потенциале нашей страны, созданы условия для дегустации образцов азербайджанской национальной кухни.

Были представлены в основном нахчыванская и карабахская кухня, а также образцы шекинской и хыналыгской кухни, включенные в Спи-

сок всемирного наследия UNESCO по теме «Пищевые традиции Азербайджана согласно наследию UNESCO». Также демонстрировались кондитерские изделия, приготовленные кондитерами национальной сборной в соответствии с условиями конкурса по различным тематикам и технологиям.

Отметим, что «ИКА - Всемирная кулинарная олимпиада», проводимая каждые четыре года в Германии с 1900 года, признана престижным международным соревнованием и выставкой в областях кулинарии, продуктов питания, ресторанного бизнеса. На предыдущем конкурсе, состоявшемся в 2020 году, 8000 различных рецептов с участием 1800 поваров из 67 стран были показаны более чем 100 тыс. посетителей из разных стран мира.