

Гастрономический потенциал

Меню отечественных поваров покорили Европу

10 марта состоялась презентация азербайджанских меню, удостоенных бронзовых наград на недавнем Глобальном конкурсе поваров - Гран-при Европы-2023, сообщили БР в пресс-службе Государственного агентства по туризму (ГАТ) Азербайджана.

Выступившая на презентации заместитель председателя ГАТ Азада Гусейнова поздравила членов сборной страны с этим достижением и пожелала им успехов на финальном этапе Всемирного конкурса поваров, который состоится в будущем году в Сингапуре. А. Гусейнова заявила, что Азербайджан имеет большой потенциал для того, чтобы снискать репутацию

гастрономической страны и что ГАТ намерен всемерно поддерживать развитие данной сферы.

Затем председатель ГАТ Фуад Нагиев вручил почетные грамоты тренерам национальной сборной по кулинарии Орхану Мухтарову и Чонг Хенг Хо, капитану команды Сархану Мамедову, шеф-повару Ниджату Бабаеву, шеф-кондитеру Гюльнар Расуловой, молодому кондитеру Зиньят Ахундовой, молодым поварам Эмилю Зейналзаде, Абдулле Абдуллаеву и Лейле Велиевой.

Сборная Азербайджана, сформированная при поддержке Государственного агентства по туризму, впервые приняла участие в Глобальном конкурсе поваров в Римини (Италия) и удостоилась



бронзовых медалей в номинациях «Глобальный повар-мастер», «Глобальный молодой повар», «Глобальный повар-кондитер», «Глобальный повар-веган». Эти меню были разработаны в результате адаптации традиционной народной кухни к международным стандартам.

Кроме того, на презентации председатель Национального кулинарного центра Орхан Садыхов пред-

ставил новый лого центра, на котором изображены колос, цветок хары - бюльбюль, пламя и гранат. Каждый из этих элементов воплощает в себе ценности азербайджанского культурного наследия, символизируя вечность жизни.

В заключение прошла дегустация меню, которые принесли азербайджанским мастерам успех на столь престижном международном конкурсе.