

В декабре 2016 года Генеральная ассамблея ООН провозгласила **18 июня** Днем устойчивой гастрономии. Это решение продиктовано тем, что гастрономия является важным элементом культурного самовыражения, связанным с природным и культурным разнообразием мира. Первое мероприятие было проведено летом 2017 года. Праздник молодой, но яркий и необходимый. Основная задача праздника - обратить внимание общества на важное место устойчивой гастрономии в жизни людей за счет ускорения сельскохозяйственного развития, повышения продовольственной безопасности, улучшения питания, обеспечения устойчивого производства продовольствия и сохранения биоразнообразия.



Каждая нация и ее культура вносят свой вклад в устойчивое развитие гастрономии. Гастрономия является одной из наиболее важных частей бренда региона. Устойчивое развитие гастрономии включает такой важный элемент, как производство продуктов питания.

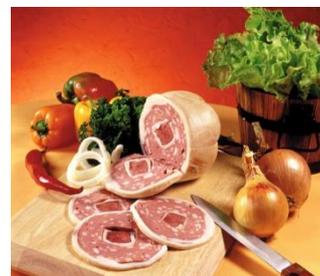
Двенадцатый выпуск проекта Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пермскому краю **«Статистическая девятка»** расскажет о том, сколько было произведено продуктов питания в Пермском крае.



День устойчивой гастрономии (Праздник ООН). О производстве продуктов питания

1. В Пермском крае производят разнообразные продукты питания, в том числе мясные, рыбные, молочные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия, напитки. В кулинарной культуре Пермского края переплелись традиции русских, коми-пермяков, татар, башкир, марийцев, удмуртов. Это находит отражение в многочисленных фестивалях и гастромаршрутах, которые проводятся в Пермском крае. Кроме того гастрономия является одной из наиболее важных частей бренда региона.

2. Первый гастромаршрут был посвящен коми-пермяцкой кухне. Во время прохождения маршрута гастротуристы смогли не только отведать блюда коми-пермяцкой кухни (многие из которых попробовали впервые), но также узнать историю коми-пермяцкого народа, его быт, культуру и традиции во время посещения краеведческого музея и этнокультурного парка в деревне Заречный Пешнигорт. Во время трапезы участникам тура были предложены такие традиционные блюда местной кухни, как холодец, домашние колбаски. Традиционные национальные рецепты используются при производстве колбасных изделий производителями края. Наиболее крупными производителями являются ООО «Мясокомбинат «Кунгурский», АО «Пермский мясокомбинат». В 2018 году более 20 предприятий и организаций Пермского края произвели 39,3 тысяч тонн колбасных изделий (на 1% меньше, чем в 2017 году).



3. Начиная с XVI века, история Пермской земли неразрывно связана со Строгановыми. Солепромышленники, государственные деятели, строители храмов, меценаты Строгановы внесли весомый вклад в становление и развитие Прикамья и всей России. Ежегодно в селе Ильинское проводится Экогастрономический фестиваль «Бефстроганов». Организаторы фестиваля предоставляют возможность исследовать феномен известного на весь мир блюда «Бефстроганов» с помощью различных квестов, шоу, мастер-классов и гастрономического лектория. Птица, свинина, говядина – все это можно встретить на столе пермской национальной кухни. В 2018 году в Пермском крае было произведено говядины парной, остывшей или охлажденной 4146,76 тонн (на 17% больше, чем в 2017 году); свинины парной, остывшей или охлажденной домашних свиней 12916,35 тонн (на 2% больше, чем в 2017 году); мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное – 28454,54 тонн (на 15% меньше, чем в 2017 году). Крупные производители мясной продукции в Пермском крае ООО «Куединский мясокомбинат», АО «Пермский свинокомплекс», АО «ПРОДО птицефабрика Пермская».

4. Ежегодно в городе Красновишерске проводится фестиваль «Праздник черники и черничного пирога», на котором гости праздника могут отведать пироги, джемы, варенье и другие сладости с черникой, посетить различные интересные площадки. В Пермском крае можно отведать не только черничные пироги, но и различные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия на любой вкус: изделия сухарные, бараночные, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовые бабы, печенье сладкое, вафли. Производство хлеба и хлебобулочных изделий в крае осуществляют такие крупные организации, как АО «Покровский хлеб», ООО ПО «Первый хлеб» и малые предприятия ООО «Бриош», ООО «Добрянка-хлеб» и др. В Пермском крае производство изделий хлебобулочных недлительного хранения составило в 2018 году 146 тысяч тонн (темпы роста на уровне 2017 года), изделий мучных кондитерских, тортов и пирожных недлительного хранения – 8,2 тысяч тонн (на 3% больше, чем в 2017 году).



5. Практически все любят сладости. Производство кондитерских изделий осуществляют более 19 предприятий и организаций, в том числе АО «Кондитерской фабрика «Пермская», вкус конфет которой знаком всем жителям края с детства. Всего в Пермском крае в 2018 году было произведено шоколада и кондитерских сахаристых изделий 32,5 тыс. тонн (на 4% больше, чем в 2017 году). Гости и жители Пермского края могут приобрести не только шоколадные конфеты, а также карамель, драже, ирис, мармелад, пастилу и зефир.

6. Туристический маршрут «НеобыЧАЙные истории земли Пермской» является частью федерального маршрута «Великий чайный путь», который в Пермском крае включает в себя туристические объекты городов Пермь и Кунгур. До 1918 года Кунгур был известен на всю Россию как «чайная столица», кунгурских чаоторговцев знали поименно, в том числе и как благотворителей. Особняки чаоторговцев, построенные ими храмы, учебные заведения, фабрики, общественные здания сохранились и по-прежнему украшают улицы Кунгура. Вкус чая напрямую зависит от качественной воды. В Пермском крае годовое производство воды питьевой негазированной, расфасованной в емкости в промышленных объемах в 2018 году составило 172,8 тыс. полулитров (темпы



роста на уровне 2017 года). Наиболее крупные производители – ООО «Родник Прикамья», ООО «Ново-Лядовский источник». Конечно, как и в большинстве регионов России в Пермском крае производят традиционный русский напиток квас. Производство кваса в крае составило в 2018 году 585 тыс. дкл. (на 34% больше, чем в 2017 году).

7. Еще один узнаваемый кулинарный бренд Пермского края – «Уральские посикунчики». При приготовлении посикунчиков не обойтись без муки. Крупные производители муки в Пермском крае АО «Пермский мукомольный завод» и ЗАО «Чусовская мельница». В 2018 году в Пермском крае выпуск муки из зерновых культур, овощных и других растительных культур; смеси из них всеми производителями составил 155,3 тыс. тонн (на 9% меньше, чем в 2017 году).

8. Необычайно вкусны и полезны блюда из рыбы, которая в изобилии встречается в реках Пермского края. Щука, окунь и даже таймень употребляются как в соленом и жареном виде, в ухе, пирогах, пельменях, так и в сыром виде, как, например, хариус. В Пермском крае в 2018 году было выловлено рыбы пресноводной свежей или охлажденной, не являющейся продукцией рыбоводства 333,22 тонны (на 3% меньше, чем в 2017 году). Наиболее крупным рыбохозяйственным предприятием является ООО «Рыбхоз».



9. В жаркий летний день так хочется отведать мороженого. В Пермском крае крупным производителем мороженого является Производственная площадка Пермский хладокомбинат «Созвездие» ОАО «МИЛКОМ». Объемы производства по сравнению с 2017 годом увеличились более чем в два раза. Появился новый вид продукции – торты, кексы, пирожные и десерты из мороженого. В Международный день защиты детей, в Пермском парке Горького проходит традиционный фестиваль мороженого. Все желающие смогут принять участие в розыгрыше годового запаса мороженого, дети – в творческих мастер-классах, а также самостоятельно приготовить и украсить мороженое.



2 июля 2019 года выйдет следующий выпуск «Статистической девятки» №13 и будет посвящен детским оздоровительным лагерям.
