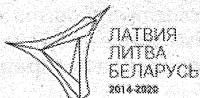




Эта программа финансируется Европейским Союзом



ЛАТВИЯ
ЛИТВА
БЕЛАРУСЬ
2014-2020

ТУРИЗМ:

где найти изюминки?



Новые горизонты, **яркие** встречи и **впечатления**, удивительные открытия, а также уникальные **сувениры** – главные ценности, за которыми мы, будучи туристами, «охотимся» в путешествиях.

Чем готова привлечь гостей Полотчина? Как развивать ее туристический потенциал? Ответы на эти и другие вопросы прозвучали на семинаре-презентации, который прошел в Полоцке в рамках проекта ENI-LLB-1-016 «Сохранение и содействие продвижению кулинарного наследия и традиционных ремёсел».

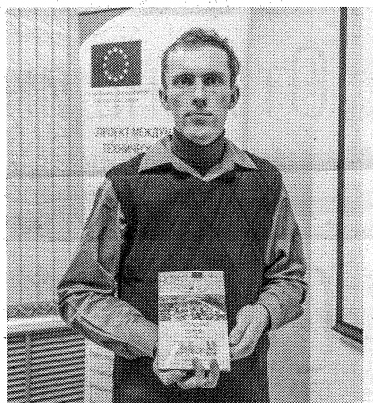
ТРАДИЦИИ ПОЛОЦКОЙ КУХНИ

Организатор встречи и партнер проекта – отдел спорта и туризма Полоцкого райисполкома – пригласил представителей учреждений культуры, образования, туристического бизнеса, создателей оригинальных турпродуктов обсудить результаты работы по сохранению и продвижению кулинарного наследия и традиционных ремесел, а также поделиться своими идеями по повышению туристической привлекательности полоцкого края.

Уникальный ресурс, который следует эффективно использовать, – кулинарное наследие Полотчины. В целях его сохранения и популяризации в районе ведется разноплановая работа. Одним из ее направлений стало издание в ходе реализации проекта брошюры-перевертыша «Полоцкая кухня і яе традыцыі / Стравы з глыбінкі», которую презентовал археолог, магистр исторических наук, старший преподаватель кафедры истории и туризма Полоцкого государственного университета Алексей Коц, входящий в состав авторского



Елена Пруднячонок и Евгения Ковалёва.



Алексей Коц.

коллектива. Участники встречи узнали про исследования и эксперименты, предшествовавшие созданию брошюры, заглянули в прошлое, чтобы представить кулинарные традиции предков-полочан. Кстати, как отметила координатор проекта Евгения Ковалёва, в конце мая планируется открытие «кулинарной комнаты», в которой жители и гости города смогут стать участниками анимационной программы, подготовленной на основе материалов брошюры.

ПОЗНАЙ БЕЛЛА

«Приглашаем вас в путешествие в страну Белла. Ее нет на карте, но многие о ней уже знают», – такими словами начинается вступление в еще одной новой брошюре под названием «Познай Белла наследие и культуру». Она также издана в рамках проекта ENI-LLB-1-016 «Сохранение и содействие продвижению

Знаете ли вы, **что такое сыта?** Оказывается, это самый популярный напиток древнерусских земель. Фактически это вода с медом. Соты с медом заливали водой и упаривали в печи до полного растворения. Поесть «до сыта» означает, что пришел черед сладкого – сыты. А если человек «сытый», значит, голод уже утолил и завершил трапезу, откушав сыты.

КОММЕНТАРИЙ

Светлана ВАЛЮШКИНА, заместитель председателя Полоцкого райисполкома:

— Мы живем в удивительном месте. Это место силы для каждого белоруса. Предки оставили нам богатое наследие. Но, используя его, надо создавать свой уникальный туристический продукт. Людям нравится быть вовлеченными в действие, создавать что-то своими руками. Следует предоставить им такую возможность. Объединив наши усилия и конкретные дела, мы получим определенный желаемый результат.



Во время презентации.

кулинарного наследия и традиционных ремёсел» и посвящена неолокализму, тренд современного туризма. Заключается он в стремлении путешественников при посещении региона найти уникальные вещи, которые изготавливают только там. Тема нашла живой отклик участников семинара.

«Изюминки» для гостей агроусадьбы «Лука» представила ее хозяйка Елена Пруднячонок, раззадорив аппетит слушателей; живописуя приготовление «наливашек» по рецепту своей бабушки. Директор Полоцкого районного Центра культуры Наталья Дёмина рассказала о кулинарном проекте «Смачнае падарожжа Надзейкі», других проектах и маршрутах с этническим колоритом для туристов. А заведующий отделением общественного питания Полоцкого государственного химико-технологического колледжа

Жанна Бурень пригласила желающих на мастер-классы по изготовлению традиционного полоцкого пряника, шоколадного трюфеля, леденцов или «вафельной флористики». Директор Полоцкого районного Центра ремесел и национальных культур Олеся Ступакова напомнила, что под руководством лучших мастеров-ремесленников туристы могут собственноручно изготовить глиняную полоцкую свистульку, куклу-мотанку, вытинанку, приобрести много других традиционных навыков народных умельцев.

Новая информация, обмен мнениями и контактами стали полезным приобретением для всех, кто заинтересован в сохранении культуры, традиционных ремесел и кулинарного наследия, а также в развитии туризма на Полотчине.

**Оксана ШУЙСКАЯ.
Фото Ильи ШВЕДКО.**



В завершение семинара экскурсовод, магистр исторических наук Варвара Коц продемонстрировала, как готовится традиционное ритуальное блюдо – просферны, и пригласила всех на его дегустацию.