

## Высокая кухня на сибирский лад: в Братске прошёл гастрофестиваль от Эн+

На фестиваль «Еда+» пришли пять тысяч гостей, они попробовали и даже научились готовить разнообразные блюда высокой кухни, а также отведали привычные всем пиццу и шашлык.

В Братске 7 октября прошёл гастрофестиваль «Еда+». Фестиваль организовал энергохолдинг Эн+, основанный Олегом Дерипаской. На площади перед Драмтеатром собрались более пяти тысяч братчан. Там каждый мог найти себе занятие по душе: на лекциях и мастер-классах приглашённых шеф-поваров не было свободных мест.



Кому-то было интересно прикоснуться к высокой кухне и научиться готовить что-то новое, а кто-то избрал привычный и проверенный путь к любимой еде. Главное, что никто не остался голодным. Например, в тот день были съедены 800 кусков пиццы и 700 порций шашлыка, смолоты килограммы кофе и налиты литры чая.

«Мы хотели, чтобы это событие было максимально насыщенное, максимально интересное, чтобы вы все получили сегодня огромный позитив, кучу эмоций и, самое главное, чтобы у вас у всех в конце дня было хорошее настроение», – сказал Евгений Стрелков, директор Братской ГЭС (входит в Эн+).

Но не только трапезой отметился фестиваль еды – приглашённые музыканты исполнили десятки известных всем гостям хитов, а братчане с удовольствием подпевали и пританцовывали.



Огромное количество благодарностей звучало в адрес основателя энергохолдинга Олега Дерипаски, который многое сделал для развития городской и досуговой инфраструктуры Братска и других сибирских городов.

Весь день для гостей фестиваля работала фудзона с разнообразными закусками от местных рестораторов – «Гнездо», «Лимончелло», «Очень Очень», «Фишка», «Алло, говядина», «Сибирский Мишка», «Додо пицца» и «Гриль-хаус».

На



фестивале «Еда+» гости смогли не только вкусно поесть, но и узнать кое-что новое о кулинарии, истории гастрономии и сочетаниях продуктов. Специально для этого приглашённые из Красноярска и Иркутска шеф-повара провели лекции о сибирской кухне. Главную лекцию «Место Сибири и Красноярска на гастрономической карте страны» читал старший преподаватель Института гастрономии СФУ Евгений

Баранников. А бренд-шеф нескольких ресторанов Константин Полунин приготовил дегустационный сет из байкальских эндемиков: пену из голомянки и расстегай с луковым вареньем». На лекции «Нетипичная Сибирь» Владислава Асхаева из иркутской студии «Анетти» и рассказал про привычные блюда в новом исполнении, и приготовил крем-суп «Капучино» на кедровом молоке с папоротником. В свою очередь победитель всероссийского конкурса «chef a la russe» Александр Мордашев представил дегустационные сет с сибирским акцентом.

«Очень интересно! Много людей, много знакомых здесь встретили, так что такой фестиваль нужен городу! Вы знаете, в отличие от других городов, как-то мы мало знаем, где у нас можно просто посидеть и перекусить. Это очень важно! Ну, а теперь многое узнали, многое увидели. От жителей города Искренне благодарю компанию Эн+ и Олега Дерипаску за организованный фестиваль и доставленное удовольствие», – поделилась гость фестиваля Ольга Солодкова.

Автор: Соня Ломачевская © Babr24.com СОБЫТИЯ, ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 5092 10.10.2023, 07:15 🔄 315  
URL: <https://babr24.com/?IDE=251925> Bytes: 3354 / 3040 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

**ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ:** ["КОРПОРАЦИЯ EN+"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:  
[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)



Автор текста: **Соня Ломачевская**, журналист.

На сайте опубликовано **447** текстов этого автора.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## КОНТАКТЫ

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24\_link\_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24\_link\_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24\_link\_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24\_link\_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24\_link\_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

---

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot\_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)