

## Оливьешечка для губернатора Кобзева

Пока коллективы предприятий и организаций Иркутской области скидывались на корпораты, Центр комплексного обеспечения губернатора и правительства Иркутской области заключал контракт с иркутским туристическим агентством «Байкалтревелклуб» (ОГРН 1041901005101). Услуги – организация новогодних торжественных приемов губернатора Иркутской области на 750 тысяч рублей.

Напомним, в бюджет Иркутской области на 2024 год ни жилье для сирот не влезло, ни капитальные ремонты в муниципалитетах. Более того, стремившихся выцарапать для своих округов хоть что-то депутатов парламента буквально перегнули через колено, чтобы не тратить деньги на перечисленные и другие подобные «второстепенные» задачи.

Да,



даже единороссы (а в нынешнем Заксобрании, напомним, в основном единороссы) не могли понять руководство регионом, которое настолько радикально зажало деньги на социальное развитие территории.

Понятно, что казенные финансы на банкеты тратаются несколько меньшие, но для приличия можно было и поумерить аппетиты. В прямом смысле.

Причем в меню, конечно же, совсем не чудосочные застывшие на ветру пирожки, которыми потчевали иркутян на гастрофестивале «Счастье чистой воды» в нескольких десятках шагов от Серого дома, в сквере Кирова.



меню различных приемов на Ленина, 1 в 2024 году, от которых тоже никто и не думал отказываться (здесь потчевать областных чиновников и их гостей будет индивидуальный предприниматель Алексей Журавель).

**Затраты – 2,5 миллиона рублей (и туда, скорее всего, еще не входят грядущие в декабре 2024-го новогодние празднования). Речь идет о восьми приемах.**

- На первом планируется подать десерты – брусничный, кедровый из ореха, брусники и меда, десерт в корзинке «Грильяж» (тарталетка, орех, мед), медовый со смородиной. Кроме того, участники будут потреблять профитролы с шоколадным кремом, печенье домашнее с миндалем и ассорти из сезонных фруктов.
- Второй прием поразнообразнее: канапе с сыром и черри, с сигом специального посла, с языком и острым соусом, мясное «Сеньор», мраморное и с курицей. Также в меню салат «Столичный» с куриным филе, мини-тарталетка с салатом «Славянский», шашлычок из курицы, фаршированные мясным фаршем грибы, рулетики из языка и цуккини с творожным сыром, жульен-микс.
- Скромным дополнением станут картофельные блинчики с семгой, брускетты с лососем и сливочным сыром, мини-пирожки с мясом и мини-пирожки с вишней, корзиночки с фруктами, панна-котта, кедровый десерт, десерт в корзинке «Грильяж», шоколад и лимон.
- Задуман и торжественный завтрак: сырная тарелка, вареники с творогом, яичница с беконом, овощами и зеленью, сэндвич с сыром и ветчиной, овсяная каша с сухофруктами, сырники, круассаны с лососем холодного копчения, с зеленью, с сыром и авокадо, творожный кекс. Брусничный морс, капучино, чай «Таежный» с брусникой и медом.
- На официальном обеде будут откусывать сагудай из сига, мясное ассорти, салат из свеклы с апельсином и мятой, сибирские драники со сметаной, борщ или уху, стейк из байкальского сига на рисовой подушке, жульен-микс, рулетики из цуккини с творожным сыром, кедровый десерт, чай или кофе. На официальном ужине подадут грузди и рыжики, мясное ассорти, салат с малосольной рыбой, свежими огурцами, соусом «Песто»,

стейк из байкальского сига, драники на выбор с белыми грибами и сметаной или малосоленой семгой, кедровый десерт.

- Постараются и для фуршета. Задуманы мини-шницель из свинины, салат «Столичный» с куриным филе, мини-тарталетки с салатами «Славянский», оливье рыбный и «Гранд», салаты «Корифей» и «Цезарь» в бокале, шашлычки из курицы, рыбы и телятины с томатами, канапе с лососем и сыром моцарелла, телятиной горячего копчения и помидором, с ростбифом и рукколой, языком и острым соусом, сыром и черри, а также с сигом специального посола.

А еще – лосось в темпуре, рулетики из баклажанов с сыром и вялеными помидорами и из бекона с ароматным картофелем, витки из ветчины с творожно-сырным кремом, мини-бургеры. На сладкое – фруктовые зефиры, мини-эклеры с пражским кремом, пирожные в ассортименте, кунжутные корзиночки с фруктами, печенья «Три шоколада», десерт-мини медовый со смородиной, а также кедровый десерт.

- Меню на банкеты: сибирские грузди и рыжики, сагудай из сига, рыбное и мясное ассорти, салаты «Цезарь», «Греческий», с языком и грушей, с копченым угрем, свежим огурцом и острым соусом, сибирские драники со сметаной, баклажаны-фри, сиг в кедровых орешках с тыквенным пюре, говяжий стейк, картофель «Айдахо», овощи на гриле, кедровый десерт, фруктовая корзина.



Первым чтением соответствующих документов наслаждался портал «Ирсити», но, что характерно, правительственная пресс-служба в ответ не стала даже комментировать, почему наше доблестное региональное правительство и лично губернатор не желают скромничать ни в какие времена. А ведь даже на разработку меню и организацию приемов пойдет столько ресурсов и энергии получающих, опять же, зарплату из казны граждан, что вполне можно было решить жизненные проблемы нескольких сирот. Будь эти энергия и ресурсы направлены в соответствующее русло...

Автор: Георгий Булычев © Babr24.com ПОЛИТИКА, ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 29793 03.01.2024, 20:54 📄 239  
URL: <https://babr24.com/?IDE=255117> Bytes: 5452 / 5092 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

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: **Георгий Булычев**, обозреватель.

На сайте опубликовано **487**  
текстов этого автора.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Прислать свою новость

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:



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

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)