



Шеф-повар Эмиль Джангиров.



А. Джаныбеков готовит с хорошим настроением. Аппетитная токтогульская форель готова.



Александр НИКСДОРФ.
Фото www.

Министерство сельского хозяйства республики и представители Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных наций (ФАО), работающие в стране, решили напомнить кыргызстанцам, что нынешний год Генеральная Ассамблея ООН провозгласила Международным годом кустарного рыболовства и аквакультуры.

Эта всемирная инициатива изначально была призвана привлечь внимание мировой общественности к вкладу рыбодобов, работников мелких предприятий рыбного хозяйства и рыболовов в обеспечение продовольственной безопасности, ликвидации нищеты и устойчивого использования природных ресурсов. Кроме того, это должно открыть возможности для укрепления партнерских связей между мелкими производителями, ведь таковых большинство. При этом важно, чтобы на всех уровнях – от местных общин до международных и глобальных форумов – их голос был слышен и учитывался при формировании мер и принятии решений, оказывающих непосредственное воздействие на их повседневную жизнь.

Поскольку мало кто из граждан, далёких от работы с рыбой, был осведомлен о проведении этого Международного года (мы слышали про множество иных инициатив, в том числе и рождённых в Кыргызстане), то профильные организации решили пригласить журналистов на встречу и поведать им о развитии рыбной отрасли в стране. Не всё же кыргызстанцам упираться на мясо, нужно и на рыбу иногда переключаться. Дабы это не было скучной пресс-конференцией, рассказ о полезности рыбы сопроводили её приготовлением.

В одном из столичных ресторанов прямо в зале установили разделочный стол и электроплиту. Вместе с известным шеф-поваром Эмилем Джангировым надели фартуки и взяли в руки ножи министр сельского хозяйства Аскарбек Джаныбеков и заместитель представителя ФАО в Кыргызстане Динара Рахманова. Совместными усилиями в несколько рук они стали готовить, как было бы написано в меню, «Токтогульскую форель на пару с сезонными овощами». Про сезонность было подчеркнуто особо, но это оказались брокколи, цветная капуста и помидорки черри, которых сейчас на базарах предостаточно. Дополнять блюдо должен был сырный соус, который также варили на глазах публики.

Пока шло приготовление, а рыба, как заметил профи Эмиль, являющийся серебряным призёром чемпионата мира по кулинарии, достаточно всего 10-15 минут, специалисты не только рассказывали, зачем для здоровья нужно есть рыбу, но и почему её важно производить. То, что это помогает поддерживать продовольственную безопасность в стране, как бы и не обсуждается, хотя до уровня даже сред-

ВКУСНА РЫБА, А ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ДУШОЙ – ВДВОЙНЕ!



Результат – отличный.

него потребления рыбной продукции граждане Кыргызстана явно не дотягивают. Поэтому к имеющимся сегодня в стране 194-м рыбным хозяйствам можно смело добавлять новые. Начинаящие рыбные фермеры могут даже не сомневаться – большой конкуренции в сбыте у них не будет. И хотя большинство рыбных хозяйств – 79 – созданы в Чуйской области, но и в других регионах они имеются. Даже в Нарынской области, где исторически население рыбу не жаловало, стали её выращивать. Кстати, недавно узнал, что созданные в районе Токмока рыбные фермы способствовали снижению уровня грунтовых вод в городе на 5-6 метров. А ведь это была просто беда токмокчан, когда вода в домах поднималась почти до первых этажей и от сырости невозможно было избавиться. Так что польза от дел рыбодобов может оказаться самая неожиданная.

Нарезая овощи и подготавливая их к тушению, глава сельхозведомства одновременно рассказывал, что буквально за последний год производство рыбы в стране выросло вдвое. Если в 2020 году произвели 5,2 тысячи тонн, то в 2021-м этот показатель превысил 10 тысяч тонн. Растёт и экспорт. В прошлом году за границу продали 5 300 тонн форели. Основные рынки – Россия, Казахстан и Узбекистан.

Сегодня поддержку рыбной отрасли оказывает проект ФАО FISHCар, направленный на создание потенциала в интересах, как подчеркивается, устойчивого управления рыбным хозяйством и аквакультурой в Центральной Азии, а также в Азербайджане и Турции.

Статистика показывает, что внутреннее потребление рыбы в странах региона в настоящее время остаётся низким, что указывает на разрыв между предложением и рыночным спросом на рыбу и рыбные продукты. При этом важно отметить, что центрально-азиатские государства обладают значительным потенциалом, способным содействовать устойчивому развитию рыбного хозяйства и аквакультуры.

Проект, начавшийся в 2020 году, рассчитан на четыре года. Его бюджет, поддерживаемый Турцией, один миллион долларов. Как отметила Динара Рахманова, FISHCар призван помочь правительствам-партнерам интегрировать управление водными ресурсами в экономическое развитие сельских районов, продовольственную безопасность и устойчивое развитие. Также он направлен на создание рабочих мест и сокращение бедности, укрепление имеющегося потенциала и предоставление технической помощи для устойчивого развития национальных ресурсов аквакультуры – прудов, рек и озёр. Другой задачей про-

екта является повышение информированности и предоставление сведений, необходимых для продвижения и внедрения экосистемного подхода к аквакультуре. Благодаря этим и другим мерам ожидается, что будут созданы благоприятные условия для увеличения производительности сектора аквакультуры, развития всей цепочки производства и сбыта, соответствующие международному передовому опыту.

Пока ответственные товарищи говорили о перспективах развития рыбной отрасли в стране, шеф-повар продемонстрировал авторские методы приготовления рыбы в мантоварке. Даже опытные хозяйки, присутствовавшие здесь, отметили, что для них этот способ является кулинарным открытием. Когда рыба была готова, её вместе с бланшированными овощами, форелью и икрой да с сырным соусом предложили отведать. Отечественная, что было особо подчеркнуто, форель оказалась сочной и очень вкусной. Как заметил широко улыбающийся Эмиль Джангиров, это результат не только кулинарного профессионализма, но и хорошего настроения, с которым работали все «повара». И этот позитив перешел к готовому продукту, ведь, как подчеркнул мастер, он верит в энергетику приготовления, которая здесь, безусловно, присутствовала.