



Анна Киреева выступает на презентации книги в Петербурге. Фото «Баренц-Пресс Россия»



Николай Федоренко. Фото Игоря Подгорного для «Баренц-Пресс Швеция»



Татьяна Сулим. Фото Игоря Подгорного для «Баренц-Пресс Швеция»

Опубликована книга о производстве еды на Севере

Книга «На Севере есть климат: в поисках экологически устойчивой еды» – итог работы российских и шведских журналистов на территории Баренц-региона. Половину глав издания авторы посвятили Карелии.

В 2020 году «Баренц-Пресс» организовал два пресс-тура – по Швеции и Карелии, чтобы выяснить, какие продукты едят люди на этих территориях, как производят экологически устойчивую еду, задумываются ли местные жители о влиянии производства еды на климат и чем руководствуются при выборе продуктов в магазине.

– Сначала мы планировали единый пресс-тур по Швеции и России, но из-за пандемии коронавируса журналистам пришлось работать раздельно. Российские участники ездили по Карелии, шведские – по территориям Норрботтена, Вестерботтена (Швеция) и Эстерботтена (Финляндия). Материал и начальная база у групп были разными, но журналисты обменивались впечатлениями и информацией во время скайп-конференций, это помогло не терять связь в работе, – рассказала председатель правления «Баренц-Пресс Россия» Анна Киреева, которая выступила не только в качестве организатора пресс-тура, но и в качестве редактора книги.

В поездке по Карелии приняли участие журналисты из Апатитов, Архангельска и Петрозаводска: Наталья Чернова, Елена Доильницина, Антолина Кябелева, Наталья Ермолина, Ирина Добродей. Фотографом проекта выступил Игорь Подгорный.

Журналисты побывали на Олонецком молочном комбинате, на рыбных заводах в Кондопоге, в форелевом хозяйстве Николая Федоренко, на мясной ферме Татьяны Сулим и в клубнично-картофельном хозяйстве Ксении Сосункевич, увидели производство натуральной косметики «Тихое озеро» в поселке

Кудаме, посетили фермерские магазины и рестораны национальной кухни. Участники пресс-тура узнали, что выращивают ученые на острове Киж и местные дачники – на своих участках, а также встретились с министром сельского хозяйства Карелии Владимиром Лабиновым.

По итогам поездки журналисты написали материалы о производстве молока, меда, хлеба, мяса, рыбы, овощей, заготовке грибов и ягод. Несколько статей, написанных по итогам пресс-тура, выходили на сайте «Республика». Они также вошли в книгу.

Кроме того, в издании есть рецепты, которыми местные жители делились с участниками пресс-тура: рагу из оленины, грибная икра, варенье из ревеня, морковный суп, калитки и многое другое.

Шведские журналисты выяснили, что жители севера Европы действительно озадачены проблемой потепления климата и стараются снизить свое негативное влияние на окружающую среду, меняя и контролируя свое потребление. В Европе местное покупают, потому что у таких продуктов меньший углеродный след. В Карелии тоже хотят видеть

местные продукты на прилавках магазинов, но не из-за выбросов в атмосферу, а потому что местное, как правило, более свежее, вкуснее и экологичнее.

Несмотря на то, что журналисты из двух стран работали отдельно, книга получилась не просто сборником статей, а целостным изданием с изложением разных точек зрения на проблемы производства еды и его влияния на климатические изменения. Книга охватывает большой спектр вопросов сельского хозяйства, экономики и экологии. Но самое главное – рассказывает о людях, которые, несмотря на все сложности северного климата, делают свое дело – выращивают и производят полезную и вкусную еду. Некоторые из них в жизни сталкивались с недостатком еды или с невозможностью кормить свою семью натуральными и качественными продуктами, поэтому они решили делать еду сами.

– Например, Николай Федоренко рассказал нам, что в детстве нечасто ел досыта, поэтому пообещал себе, что во взрослом возрасте исправит это. Теперь он знает, как накормить карельской рыбой всю Россию. Татьяна Сулим не мечтала стать фермером, но, когда захотела дать своим детям натуральное и вкусное, переехала с семьей в деревню и завела бычков и коз. Ксения Сосункевич продолжает дело своего отца – выращивает картофель, овощи и клубнику. Истории наших земляков, которые есть в книге, очень вдохновляют, – рассказала Ирина Добродей, редактор сайта «Республика».

Презентация «На Севере есть климат» прошла осенью 2021 года в Петрозаводске и Мурманске. И 11 декабря – в Санкт-Петербурге.

Скоро книга должна появиться в электронном доступе. В бумажном виде ее можно приобрести в петрозаводском арт-пространстве *Agriculture club*.



У прогрессивной Ксении Сосункевич на полях скоро появится голландская теплица и срок выращивания клубники можно будет продлить. Фото Игоря Подгорного для «Баренц-Пресс Швеция»