

активности к продажам для демонстрационных мастер-классов). При отсутствии одной допускаются духовые шкафы, конвекционные печи и проч.

Примеры: пироги (открытые, закрытые), пирожки, курник, кулебяка, рыбник, ватрушка, шаньга, расстегай, калитка и др.

#### **1.4. Категория: блины (в том числе с припеком и с начинкой), блинчики, оладьи**

Оборудование: сковороды, плиты, мобильная русская печь на колесах

#### **1.5. Категория: горячие напитки**

Оборудование: самовар на дровах, самовар электрический, котел

Примеры напитков: чай, сбитень, взвар, и др.

2. Меню блюд русской кухни, которые адаптированы для приготовления и сборки в условиях уличного мероприятия, фестиваля (форма организации торговли – легкоборные деревянные лотки домики, автолавки, палатки и другие нестационарные объекты торговли).

Моно-концепции блюд (основа с различными ингредиентами, представляющее собой блюдо в ассортименте):

#### **Категория: холодные и горячие закуски**

##### **Примеры моно-концепции:**

Основа: бородинский хлеб, сайка, ломоть, калач, открытый пирожок типа шаньги, картофель (холодный/горячий отварной, «в мундирах» обжаренный, молодой картофель отварной и обжаренный и др.) с различными ингредиентами, добавками, например: различные виды малосольной рыбы, русские мясные деликатесы, дикое мясо долгого томления (тушеное, томленное и пр.), русский разносол (помидоры зеленые квашенные, квашенная капуста, огурец малосольный, огурец соленый бочковой, моченые яблоки), гороховый кисель с маслом и прочими дополнениями, сезонные овощи с заправками, русские соусы: хрен, русская горчица, соус томатный краснодарский, соус тартар и т.д.

#### **Категория: горячее**