

Примеры блюд: тельное, рыбные котлеты, овощные котлеты, мясные котлеты, котлеты пожарские, бефстроганов, запеканки, томленное/тушеное в печи мясо/рыба, печеные овощи, жареная рыба (в т. ч. с «шапкой» из овощей (не путать с майонезом и сыром!) и пр.), сковородные солянки, пельмени и пр.

Категория: холодные напитки

Примеры: морс, квас, лимонад, компот, шиповник и др.

Категории: традиционные сладости.

Примеры: пряник (именно с пряностями!), коврижки, ватрушки, сочни, шаньги и калитки со сладкой начинкой, левашники (жареные пирожки с вареньем и др. сладкой начинкой), сладкие пироги, овсяный кисель с дополнениями, ягодные кисели, гурьевская каша (можно подавать холодной), ромовая баба.

Комментарии и пояснения

1. Блюда, напитки и любые кулинарные изделия иностранного происхождения, даже если они приготовлены из российских продуктов и российских ингредиентов, не являются русской кухней (самое распространенное заблуждение, что любое блюдо, приготовленное из продуктов российского производства, автоматически является «нашей кухней»).

2. Не рекомендуется использовать вкусо-образующие ингредиенты, продукты и готовые решения кухонь, в том числе защищенные географические наименования продуктов иностранного происхождения, других государств в приготовлении блюд русской кухни и кухонь народов России. Например, добавлять в котловые блюда соевый соус «для усиления вкуса», набор специй «для глинтвейна» в сбитень и т.п.

3. В целях исполнения настоящих рекомендаций не рекомендуется простое переименование блюд иностранных кухонь с сохранением формы и содержания блюда иностранной кухни. Например, бургер – «котлета в булке», хот-дог – «сайка с сосиской», глинтвейн – «сбитень» и т.п.

4. При взаимодействии с предпринимателями – участниками фестиваля следует проводить работу по восстановлению исторического значения названий блюд. Так, кисель приобрел современную форму густого ягодного напитка лишь во время советской индустриализации питания. В прежние времена кисель был очень плотной консистенции («Молочные реки, кисельные берега»). Основой для киселя были отруби, овес, рожь и даже горох. Для того, чтобы разрезать кисель,

