

порой прибегали к помощи ножа. Кисель был популярной уличной едой, продаваемой вразнос. Аналогично рекомендовать воздерживаться от уничижительного именованья «медовуха», взамен предлагать исторические «мёд», «мёд питный», «мёд ставленый» («Я там был, мёд, пиво пил, да усы лишь обмочил»). При этом необязательно категорически запрещать употребление наименования «шашлык», приемлемо его употребление наряду с историческим «мясо верчѣное», «мясо на вертеле», «грядина» и т.д. и т.п.

5. Чтобы подчеркнуть региональную идентичность в ассортименте блюд русской кухни, следует широко использовать региональные продукты, мясные и рыбные деликатесы, дикоросы и другие вкусо-образующие продукты и ингредиенты.

6. В целях качественной и грамотной реализации концепции меню блюд необходимо использовать не только узко-региональные наименования продуктов, но и широко использовать весь ассортимент российских продуктов и ингредиентов. Ошибочно и идеологически опасно не использовать федерального значения продукты по причине, что они произведены не в вашем регионе. Примеры ингредиентов и продуктов общероссийского масштаба: деликатес с непрерывной историей производства в России тамбовский окорок, белгородская сгущенка, крымский лук, стратегические продукты, в добыче и сборе которых Россия является лидером в мире – кедровый орех (орех сибирской сосны), дальневосточный минтай и т.п.

7. Есть список базовых продуктов и ингредиентов, которые исторически вошли в список базовых ингредиентов русской кухни благодаря, например, Великому шелковому пути. Среди них: рис, кофе, некоторые специи, цитрусовые (лимон, например) и т.п.

05.09.2025

