

**Список блюд русской кухни, рекомендованных для включения в меню мероприятий на основе опыта проведения 64 фестивалей в рамках федерального проекта «Гастрономическая карта России» в период с 2018 года по настоящее время**

**Категория мероприятий: уличные, в том числе с условиями приготовления еды на уличном оборудовании на основе полуфабрикатов и готовых решений:**

1. Меню блюд русской кухни, которые адаптированы для приготовления на огне с использованием крупногабаритного уличного оборудования, являются наиболее привлекательной формой организации питания в рамках фестивалей:

### **1.1. Категория блюд: супы**

Оборудование: котел

Примеры блюд: уха, щи, калья, рассольник, борщ, солянка, ушное, лапша куриная, грибная, гороховая, гречневая, молочная, с потрошками и др.

### **1.2. Категория блюд: горячее**

Оборудование: котел, полевая кухня, сковорода, мобильная русская печь на колесах

Примеры блюд: каши, жареная картошка, скоблянка, жаркое, говядина по-строгановски (бефстроганов) и др.

Оборудование: вертел, гриль, жаровня

Примеры блюд: мясо, птица и рыба верченые, рубленый бифштекс, отбивные и др.

### **1.3. Категория: пироги и выпечка**

Оборудование: наиболее предпочтительна мобильная русская печь на колесах (как основное средство приготовления, так и в целях дополнительной

