Рабочая группа по вопросам популяризации русской кухни

Министерства промышленности и торговли Российской Федерации

(учреждена приказом от 23 мая 2025 г. № 2512)

Методические рекомендации по организации Всероссийского фестиваля русской кухни

> «...клянусь честью, что ни за что на свете я не хотел бы переменить отечество или иметь другую историю, кроме истории наших предков, такой, какой нам Бог её дал».
>
> *(А.С.Пушкин, О предназначении России)*

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» подготовлены методические рекомендации по организации Всероссийского фестиваля русской кухни.

Цели и задачи Всероссийского фестиваля русской кухни

Главная задача фестиваля – это сохранение и популяризация русской кухни как национальной кухни государствообразующего народа России, движущей силы развития сферы кафе и ресторанов внутри страны и одного из средств продвижения образа России за рубежом.

Популяризация русской кухни: исторической и современной, но непременно подлинной, основанной на традиционных русских продуктах, вкусовых сочетаниях и в особенности – на классических, проверенных временем рецептах.

Девиз Всероссийского фестиваля русской кухни: «Гордиться славою своих предков не только можно, но и должно; не уважать оной есть постыдное малодушие» (А.С.Пушкин).

Ключевые задачи:

1. Обозначить намерение государства официально признать русскую кухню нематериальным наследием России и важным направлением внутренней политики и государственной поддержки.
2. Инициировать увеличение количества мест в России, где можно отведать русскую кухню.
3. Просвещать, обучать, собирать и тиражировать знания в области русской кухни как для профессионального сообщества, так и для широчайшего круга граждан России.
4. Популяризировать, пропагандировать русскую кухню и раскрепощать спрос на русское в среде подрастающего поколения.
5. Формировать лояльность на всех уровнях и позитивное информационное поле по отношению к продуктам российского происхождения и предприятиям питания, которые добровольно выбирают в качестве специализации русскую кухню.
6. Оказывать системную поддержку и формировать комплекс преимуществ для предприятий питания, которые добровольно выбирают в качестве специализации русскую кухню.
7. Формировать позитивный образ русской кухни в сознании россиян, культивировать запрос на русскую кухню через различные информационные каналы и все виды мероприятий с гастрономической составляющей.
8. Транслировать богатейшее наследие разнообразной по ингредиентам, способам приготовления и кулинарным стилям русской кухни, как одной из глобальных кулинарных культур с региональными особенностями. Русский первопроходец – культурный просветитель, в том числе и в кулинарном смысле.

Область применения

Данные методические рекомендации распространяются:

1) **на все сегменты мероприятий с гастрономической составляющей**, реализуемые на бюджетные средства и/или при информационной поддержке органов исполнительной власти и органов местного самоуправления, а именно:

- уличные культурно-массовые мероприятия категории «фестиваль», «гастрономический фестиваль» и т.п.;

- кулинарные мастер-классы и гастрономические представления демонстрационные без дегустации и с дегустацией (как отдельное мероприятие, так и составляющие мероприятий);
- дегустация блюд и продуктов питания;
- «ресторанные фестивали»;
- мероприятия с фуршетно-банкетной формой организации питания.

2) на все категории предприятий питания, действующих согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые привлекаются для организации мероприятий в рамках Всероссийского фестиваля русской кухни, реализуемые на бюджетные средства и/или при информационной поддержке органов исполнительной власти и органов местного самоуправления, которые в том числе являются площадками проведения мероприятий, а именно:

- кафе и рестораны;
- услуги выездного питания;
- столовые (в том числе при образовательных и дошкольных учреждениях).

Понятийный аппарат

Русская кухня - кулинарный бренд, представляющий совокупность наименований блюд и кулинарных техник, технологий и рецептур, вкусовых и визуальных характеристик, которые устойчиво ассоциируются в сознании российской и зарубежной аудитории с Россией. На протяжении веков русская кухня развивалась на основе использования местных продуктов, разработки собственных блюд и кулинарных приемов, успешной адаптации гастрономического опыта народов, входящих в Российскую Империю, СССР и Российскую Федерацию. Русская кухня является культурным и историческим наследием государства и культурологическим феноменом.

Кухни народов России - устойчивые направления национальной кухни, характеризующиеся набором кулинарных техник и наименований блюд, рецептурами и технологиями, основанными на исторических непрерывных (т.е. сохраненных) кулинарных традициях и обычаях, традициях гостеприимства и

застолья, являющиеся этнокультурным наследием коренных народов территорий Российской Федерации.

Основные тезисы концепции проведения Всероссийского фестиваля русской кухни и пояснения к ним

В России проживает более 190 народов, которые исторически объединяет русская кухня, в том числе советский период русской кухни. Практически в каждой российской семье готовят на завтрак сырники и каши, на обед борщ и уху, на новогодний стол – оливье, селедку под шубой и студень, на Масленицу вся Россия жарит блины, по осени квасят капусту и солят огурцы на зиму.

Русская кухня, русский язык как государственный язык нашей страны, а также общая память и победа нашего многонационального народа в Великой Отечественной войне играют важнейшую объединяющую роль для многочисленных народов России. Русская кухня – язык межнационального и личного общения. Мост дружбы, объединяющий и закрепляющий отношения между народами России, формирующий атмосферу доброжелательности и доверия.

Проблематика

1. За более чем 30 лет, прошедших с 1991 года, в Российской Федерации активное распространение получили кухни других государств (в том числе благодаря расширению выездного туризма). Они внедрились во все сегменты питания страны, а также в систему образования и подготовки профессиональных кадров в сфере питания, туризма и гостеприимства.
2. По состоянию на 2025 год в Российской Федерации насчитывается более 200 тысяч предприятий питания, из них менее 1% заявлены (в категории «кухня») как «русская кухня», «кухни народов России». Подавляющее число предприятий питания - более 99% - заявлены как кухни других государств, «европейская кухня» или смешанная кухня (обозначается нейтральными словосочетаниями «авторская кухня», «локальная кухня» и т.п.).
3. В современном мире национальная кухня является элементом внутренней и внешней политики государства, так называемой «мягкой силой»,

способствующей распространению влияния государства принадлежности данной кухни.

4. Факт доминирования иностранных кухонь и критически низкого уровня распространения русской кухни в России означает высокую степень иностранного влияния и влияния культур других государств на граждан России всех возрастов, нативное внедрение ценностей и идентичности других государств через национальную кухню.

5. За 30 лет кухни других государств фактически вытеснили русскую кухню в экономике Российской Федерации. Это стало возможным на фоне экономической экспансии и навязывания западом последовательного отрицания русского доимперского и имперского периода, а затем и советского, и синдрома отмены всех нарративов в аналогичной последовательности. Таким образом родилась конструкция «чистого поля», без 1200-летней истории и её цивилизационного багажа. И на этом искусственно сконструированном «чистом поле» началось такое же искусственное насаждение привнесенных извне кулинарных «новшеств», которые были бы хороши как дополнение к традиционной русской кухне с многовековой историей, но не как её замена.

Русский язык

В рамках исполнения Указа Президента Российской Федерации от 11.07.2025 г. № 474 «Об утверждении Основ государственной языковой политики Российской Федерации», необходимо провести работу по русификации всех наименований и ликвидации иностранных наименований.

Ключевые слова: Россия, Всероссийский фестиваль русской кухни, русская кухня, путешествия по России, русские традиции, еда России, готовим по-русски, традиции вкуса.

Визуальный стиль

Допускается использование логотипа и элементов идентичности (слоган, палитра, шрифты и т.д. и т.п.) исключительно тех, что включены в альбом фирменного стиля фестиваля.

Зоны применения фирменного стиля:

- Оформление точек фестиваля: шатры, сцены, стойки, зоны дегустации.
- Оформление меню и навигации: меню участников, баннеры, указатели.
- Фартуки, кепки, посуда, сумки покупателя, футболки, значки и др.
- Рекламные материалы: плакаты, баннеры, афиши.

Комментарии и пояснения

1. Национальные кухни других государств за 30 лет завоевали территорию Российской Федерации как комплекс нарративов, а именно экономических, идеологических и информационных составляющих, таких как: маркетинг, продукты и оборудование (технологии, поставщики), культура потребления, брендинг, промышленный дизайн, язык и коммуникации (визуальные, информационные средства). Иностранные кухни внедрены в жизнь россиян и стали неотъемлемой частью жизни нескольких поколений россиян (свадьбы, дни рождения, выпускные, праздники, ежедневное питание и т.д.)

2. *Вместе с тем, важно отметить, что наше конкурентное преимущество - это возможность пробовать все кухни мира, не выезжая из России. Сохраняя эту возможность как преимущество, необходимо работать над увеличением и ростом влияния русской кухни как важнейшей составляющей национального самосознания народа.*

3. Русская кухня и Кухни народов России в контексте туризма – не взаимозаменяемые понятия. В туристическом отраслевом понятийном аппарате мы идентифицируем «Кухни народов России» как собирательное кулинарное направление, относящиеся к государству (стране) – Российской Федерации, направление, объединяющее многочисленные народы, этнические группы, в том числе самый многочисленный в России и Европе восточнославянский народ - русских.

4. Кухни, кулинарные традиции других государств и продукты питания иностранного происхождения не могут быть включены в состав отечественного национального турпродукта или любого продукта, финансируемого из бюджетных средств или проводимого при поддержке органов власти, так как являются визитной карточкой и составляющей туристического продукта других

туристических стран, так называемой гастрономической «бренд-идеей» других государств (например, том ям и его ингредиенты – Тайланд; пицца и ее ингредиенты и сочетания, карпаччо – Италия; суши, рамен – Япония; фо бо – Въетнам; такос - Мексика и т.п.).

5. За последние 5 лет в Российской Федерации в контексте обозначения ареала распространения (произрастания, добычи, производства) определенного набора продуктов и ингредиентов активно употребляются следующие словосочетания: «Арктическая кухня», «Дальневосточная кухня», «Балтийская кухня», «Сибирская Кухня», «Уральская кухня» и др. Данные определения не могут заместить, заменить базовое определение «русской кухни». Данные определения уточняют территорию и географию направления русской кухни. Не рекомендуется данные определения, обозначающие территориальные направления русской кухни, употреблять вместо базового определения.

6. Во избежание размытия и подмены понятий, не рекомендуется заменять понятие «русская кухня» на специально созданные «с нуля» в маркетинговых целях регионов региональные наименования, например, «воронежская кухня», «вологодская кухня», «суздальская кухня», «ростовская кухня» и т.п.

7. Кухни бывших советских республик в настоящее время являются кухнями суверенных государств: узбекская – национальная кухня суверенного государства Республики Узбекистан, грузинская кухня – национальная кухня суверенного государства Республики Грузия и т.д. Такие блюда как плов, хинкали и др. получили широкое распространение и популярность повсеместно в России со времен СССР. В связи с этим фактом высокого распространения, данные блюда безальтернативно доминируют на гастрономических фестивалях в рамках празднования Дня народного единства, и по представлению некоторых организаторов праздничных фестивалей и являются единственным и безальтернативным культурным кодом государственного праздника День народного единства. Подобное представление необходимо менять и охватывать весь национальный состав территории с безусловным приоритетом русской кухни и кухонь других коренных народов России.

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

активности к продажам для демонстрационных мастер-классов). При отсутствии оной 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 – легкосборные 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, томленое и пр.), русский разносол (помидоры зеленые квашеные, 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

Примеры блюд: тельное, рыбные котлеты, овощные котлеты, мясные котлеты, котлеты пожарские, бефстроганов, запеканки, томленое/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,

порой прибегали к помощи ножа. Кисель был популярной уличной едой, продаваемой вразнос. Аналогично рекомендовать воздерживаться от уничижительного именования «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 наименование «шашлык», приемлемо его употребление наряду с историческим «мясо верчёное», «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