

МЕМОРАНДУМ

о развитии и популяризации новой русской (российской) региональной (локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных продуктов.

Являясь бесценным историческим наследием, русская (российская) кухня образует неотъемлемую часть культуры России, отражает опыт и традиции народов нашей страны. На протяжении веков она развивалась на основе использования местных и привозных продуктов, разработки собственных блюд и кулинарных приемов, успешной адаптации гастрономического опыта народов, входящих в Российскую империю, Советский Союз, а также приходящих в нашу практику из других государств. Вместе с тем опыт создания единой российской (а позднее – советской) кухни, наряду с несомненными достоинствами, продемонстрировал ограниченность подходов и решений. В этой связи все более актуальным становится вопрос о развитии русских (российских) региональных (локальных) кухонь, основанных на местных традициях и продуктах.

Оценив текущее положение вещей, в котором находится современная русская (российская) кухня, и перспективы ее развития, мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий Меморандум, в котором констатируем:

- Русская (российская) кухня имеет все основания для того, чтобы в перспективе стать успешным участником мирового гастрономического процесса, завоевать популярность не только в нашей стране, но и за рубежом;
- Русская (российская) кухня имеет богатые исторические традиции ее прошлое и настоящее неотделимы от богатейших особенностей кулинарных традиций множества российских регионов;
- Развитие региональных (локальных) кухонь сегодня является одним из приоритетных направлений становления и расширения влияния отечественной кулинарии;
- Региональные и локальные кухни областей и регионов России, подлинность и типичность которых исходит в основном или исключительно из географического положения, что гарантирует тесную связь между кухней и территорией, с ее особыми человеческими и культурными факторами, обусловленными стремлением исторически проживавших и/или проживающих сейчас на этих территориях людей, формировать оптимальный для них рацион питания, исходя из доступных региональных и локальных продуктов;
- Основными, специфическими в кулинарном плане, регионами России являются Северо-Западный, Центральный, Южно-Русский, Черноморский, Кавказский, Поволжский, Уральский, Западно-Сибирский, Восточно-Сибирский, Южно-Сибирский и Дальневосточный регионы;

– Основой региональной (локальной) кухни являются типичные региональные продукты сырьевые и гастрономические, подлинность и типичность которых исходит в основном или исключительно из их географического и территориального происхождения, объединяющего природный и человеческий факторы, и означает, что региональный продукт с такими особыми свойствами и наименованием не может быть получен нигде за пределами региона. Некоторые региональные продукты имеют исторически сложившееся наименование, которое было широко известно как внутри, так и за пределами территории их происхождения;

– Русская (российская) кухня никогда не замыкалась в себе. Она всегда была сильна и успешна тогда, когда опиралась на опыт и традиции кухонь регионов, входящих в российское государство, а также других стран и народов. Изоляция русской кухни от национальных и мировых тенденций всегда имела пагубное воздействие на ее развитие. В синтезе мировых кулинарных достижений с историческим наследием нашей собственной кулинарии и заключается ее сила и резервы для дальнейшего успешного развития.

Имея намерения объединения усилий для достижения общих целей, задач и принципов, обозначенных в Меморандуме, ДОГОВОРИЛИСЬ О НИЖЕСЛЕДУЮЩЕМ:

– Объединить усилия рестораторов, кулинаров, фермеров, региональных производителей, ученых, политиков, представителей местных и федеральных органов управления для продвижения общей идеологии настоящего Меморандума;

– Использовать потенциал территории России для выявления и отбора уникальных продуктов местного происхождения и представления их на рынке;

– Изучать и исследовать кулинарное наследие русской (российской) региональной кухни, систематизировать и сохранять старинные рецептуры, приемы и способы приготовления блюд и возвращать в общественное пользование;

– Разрабатывать новые, а так же переосмысливать, перерабатывать и совершенствовать старинные рецептуры с учетом современных ожиданий потребителей;

– Использовать современные кулинарные техники и технологии, совмещая их с уже имеющимися и старинными поварскими приемами;

– Использовать и совмещать локальные и региональные продукты в меню ресторанов также с учетом их сезонности;

– Акцентировать внимание производителей продукции на экологической чистоте, свежести и полезных свойствах производимой продукции. А так же придерживаться принципов гуманного отношения к природе;

– Содействовать продвижению новой русской (российской) региональной кухни и типичных региональных продуктов на зарубежные рынки под брендом «NEW RUSSIAN REGIONAL CUISINE»;

– Прививать молодым специалистам правильное понимание и интерес к новой русской (российской) региональной (локальной) кухне с использованием современных и старинных технологий приготовления.

Меморандум составлен на русском языке и является бессрочным.

*Москва, Россия 23 сентября 2014г.
Международная выставка
PIR Expo*