



Слоу Фуд в России



Ковчег Вкуса

## Сохраним разнообразие Вкусов и ароматов в мире!

Тысячи сортов фруктов, пород животных, видов сыров, молочных, мясных, рыбных продуктов исчезают, теряются и знания, связанные с их производством. А они составляют часть мирового наследия биоразнообразия и должны быть сохранены.

В международном Каталоге «Ковчег Вкуса» сегодня 5400 продуктов, сортов, пород со всего мира. Российских почти сто. Двадцать пять из них - продукты коренных малочисленных народов, которые были внесены благодаря конкурсам, проходившим на выставке «Сокровища Севера» с 2014 года. Здесь и МОС - сладкое блюдо нивхов из отварной рыбьей кожи и ягоды, и МОНТАК – блюдо чукчей из сала и кожи кита, МОНТЫ – мороженое из молока оленей амурских эвенков, ПОРСА и ЮТУ тундровых ненцев, эвенкийская лепешка, и копченое мясо марала, оленья колбаса, ИВИ БЫШТАА - тувинский олений сыр, алтайский курут, шорский талкан, чегень, папоротник орляк, шикша моченая, морошка, якутская и бурятские коровы, тувинская овца, дикая стерлядь...

И сколько всего еще можно сохранить и рассказать миру о национальных гастрономических чудесах коренных народов России!

### Помогите нам сохранить это наследие – предложите продукт в Ковчег вкуса!

В каталог Ковчег вкуса Слоу Фуд могут быть включены продукты, которые...

- ... представляют гастрономический интерес. Продуктами Ковчега могут стать одомашненные виды (сорта растений, экотипы, аборигенные породы), дикие виды (только если связаны с традиционными методами сбора, переработки и использования) и обработанные продукты;
- ... связаны с территорией, исторической памятью и самобытностью сообщества и представляют собой неотъемлемую часть местной традиции;
- ... производятся в ограниченных количествах;
- ... находятся под угрозой исчезновения или должны быть приняты во внимание, чтобы избежать угрозы их исчезновения в будущем.

Заполните форму и отправьте по адресу: [slowfood-ru@mail.ru](mailto:slowfood-ru@mail.ru)

Для получения более подробной информации тел., +7 (916) 295-92-20

**ВНИМАНИЕ:** поля, отмеченные звездочкой «\*», обязательны для заполнения

## БЛАНК ЗАЯВКИ

**Наименование продукта\*:** Укажите название продукта на указанной вами территории, а также название на местном диалекте (если применимо). В случае если местный язык не использует латиницу, укажите название продукта также и на местном шрифте.

**Научное название (для растений, животных и т.д.):** При необходимости включите информацию о подвидах или сортах. Если это обработанные пищевые продукты, характерным компонентом которого является конкретное растение, вид животного и т.д., или продукты, полученные из определенного растения, животного и т.д., укажите его научное название. Если речь идет о меде или продуктах, производимых насекомыми, укажите научное название насекомого.

**Категория продукта \***

Категория	да	Категория	да
Зерновые и мука		Породы животных	
Хлеб и несладкая выпечка		Мясо и мясные продукты	
Десерты и сладкая выпечка		Сыр и молочные продукты	
Макаронные изделия		Рыба, морепродукты, консервы	
Бобовые		Водоросль	
Овощи и овощные консервы		Мед и продукты пчеловодства	
Свежие, сушеные фрукты и производные		Насекомые	
Вино и Сорта винограда		Грибы	
Травы, специи, приправы		Дистиллированные и ферментированные напитки	
Чай		Соль	
Кофе, Какао		Уксус	
Масло		Другое	

### Страна, регион, район \*

**Описание продукта** \*Опишите физические и органолептические характеристики продукта, такие как размер, вес, цвет, вкус, запах, текстура и т.д. Если это растение, опишите его форму, вес, цвет, вкус, период и способ сбора. В дополнение к указанию культуры (например, томаты), укажите, чем своеобразен продукт, как связан с территорией, откуда семена и т.д.

Если это порода животных, опишите характеристики животного: размер, форма рогов, цвет шерсти, для чего разводят, укажите, какие продукты получены от него (мясо, колбасы, молоко, сыр и т.д.).

Если это обработанные пищевые продукты, опишите, как они производятся на различных этапах, укажите, все ли используемые компоненты местного производства. Связан ли этот продукт с каким-то определенным сортом (например, хлеб из определенного сорта пшеницы или ржиси) или аборигенной породой (если это сыр или мясопродукт, сделан ли он из мяса/молока местных пород)

Если это сыр, пожалуйста, обратите внимание, если он должен производиться из сырого не пастеризованного молока (без кипячения). Если известно, назовите и опишите традиционные блюда, связанные с этим продуктом.

**Гастрономическое применение\*** Опишите потребление продукта (время года, повод потребления и т.д.), способ приготовления (включите, как минимум, один традиционный рецепт), медицинское или иное назначение, что делает его важным для местной кухни.

**Устойчивость и переработка\***: Опишите местную территорию и ее связь с продуктом, включите информацию о сезонности и местном климате. Опишите методы возделывания, земледелия, сбора и переработки, связанные с продуктом.

**Культура и история\***: Опишите культурное и историческое значение продукта, расскажите историю его возникновения; какие члены сообщества несут ответственность за его выращивание / разведение / обработку / переработку (например, женщины, все сообщество и т.д.); как он готовился и потреблялся в ходе истории; связан ли он с определенными группами (включая этнические, языковые, религиозные или другие меньшинства и/или группы мигрантов); существуют ли аналогичные продукты в других регионах.

**Риски и угрозы. По какой причине этот продукт/порода находится под угрозой исчезновения?\*** Объясните, почему продукт производится только в ограниченном количестве и/или существует ли риск его исчезновения. Продается ли продукт на рынке или производится только для домашнего потребления? Производится ли продукт промышленно? Почему следует защищать продукт и какие могут быть принятые меры для предотвращения его исчезновения?

**Продукт связан с продовольственным сообществом коренной народности? \*** укажите название народа/сообщества:

**Каков примерный объем производства? \***

**Продукт можно приобрести в продаже? Или производимая продукция предназначена только для личного потребления? \***

**Другое**

**ФИО заполнявшего анкету\***

**Наименование производителя\***

**Эл. адрес\*:**

**Телефон\*:**

**Важно предоставить как можно больше дополнительной информации, включая сопроводительные документы, библиографические данные, фотографии, ссылки на веб-сайты, видеоматериалы и т.д.**

**Вполне понятно, что ответы будут различными в зависимости от того, является ли продукт растением, животным или переработан.**

**Вместе с заявкой можно предоставить изображения, документы и т.д.**