



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 5150 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 Ковчег 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

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 Сорты 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 ржи) или аборигенной породой (если это сыр или мясopодукт, сделан ли он из мяса/молока местных пород)

Если это сыр, пожалуйста, обратите внимание, если он должен производиться из сырого непастеризованного 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*

защитить продукт и какие могут быть приняты 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 заполнившего 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.