



# Slow Food® in Russia

## РЕКОМЕНДУЕТ

В маршрут «Слоу Фуд в России рекомендует» входят предприятия питания (кафе, рестораны, булочные, фуд-корнеры), сыроварни, фермерские хозяйства, личные подсобные хозяйства, магазины, где производят, готовят и продают продукцию соответствующую критериям «Вкусно, Чисто, Честно».

Предприятия питания, которые мы рекомендуем – это места, где готовят блюда из местных сезонных экологически чистых продуктов по традиционным рецептам для данной местности, с обязательным использованием продуктов, входящих в международный каталог исчезающих продуктов питания «Ковчега вкуса», где шеф-повар и/или владелец заведения член или сторонник нашей организации, который в своей деятельности придерживается принципов и философии Слоу Фуд.



Фермеры, которых мы рекомендуем – это только небольшие и средние хозяйства, где производят экологически чистую и не обезличенную продукцию. Фермер обязательно покажет и расскажет о своем производстве, о породах животных, которые он разводит или о сортах растений. Наш производитель не нацелен на получение количества, для него приоритетом является качество продукта.

Места, которые рекомендует «Слоу Фуд в России» вы найдете в этом Списке и узнаете их по наклейке на двери с нашим логотипом, Обратите внимание на год. Наш знак выдается на один год, после соответствующей инспекции на предмет соответствия организации критериям «Слоу Фуд в России рекомендует».

### РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

#### «Башкирская медовня» - магазин, интернет-магазин

На специальной полке «Слоу Фуд рекомендует» вы можете выбрать мед бортовой мед гарантированно произведенный дикой бурзьянской пчелой (внесенный в международный каталог исчезающих продуктов «Ковчег вкуса»), либо мед домашних пчел с чистых территорий (заповедник, национальный парк) без применения химических препаратов для пчел. «Башкирская медовня» способствует сохранению бортового пчеловодства и с 2002 года является поставщиком мёда на Международную Космическую Станцию (МКС). Их мед был высоко оценен специалистами и космонавтами исследовательского центра, как на Земле, так и на далекой орбите.

Адрес: Республика Башкортостан, 450059, г. Уфа, ул. Новосибирская, 2 к3  
Телефон: 8 (347) 295-94-50, 8 (347) 274-46-84

E-mail: [bashkirmed@mail.ru](mailto:bashkirmed@mail.ru)

<https://www.bashkirmed.com/>

### ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

#### Фермерский ресторан и кофейня «Огурец»

Ресторан суздальской кухни на основе свежих сезонных продуктов, сознательно закупающий продукцию у местных небольших ферм и собственного производства из фермерского хозяйства «Суздальский сад». В ресторане есть специальное меню «Слоу Фуд рекомендует», где вы найдете блюда с использованием продуктов «Ковчега вкуса» приготовленные как по старинным так и по оригинальным рецептам, например, огуречный кофе. Повара сами коптят сало, засаливают в дубовых бочках суздальские

огурцы, запекают овощи для сельди под шубой, лепят пельмени, выпекают медовик и готовят квас, чтобы гости нашего ресторана погрузились в атмосферу русской, самобытной кухни. Ресторан "Огурец" - это прежде всего внимание к гостям, удивительная кухня, и незабываемый интерьер с множеством уникальных деталей. Здесь можно не только вкусно поесть, но и купить домой уникальную продукцию «Ставленный мед», варенье из огурцов и многое другое.

**Адрес: Владимирская область, город Суздаль, улица Ленина, дом 121**

Телефон: +7 (49231) 20-2-20

<https://suzdalogurec.ru/>

### **"Гнездо пекаря"**

Небольшой семейный ресторан, пекарня, Еда-Студия гастрономических мастер-классов и магазин пекарских штучек в Суздале. Среди благодати суздальского ополья мы печём Хлеб. Настоящий Хлеб. На закваске из диких дрожжей. Ржаной и белый. Пузатые караваи и хрустящие багеты. Рассыпчатые круассаны и кручёные кренделя. Мы предпочитаем печь "медленный" Хлеб: на некоторые виды уходит до трёх дней, не считая подготовки закваски. Мы никуда не спешим. Тесто замешивается только руками. Батоны, багеты, и наши фирменные кренделя формуются и лепятся исключительно руками. Шеф - Дмитрий Новокрещенов (член альянса поваров Слоу Фуд России)

**Адрес: Владимирская область, город Суздаль, ул. Ленина 63А, Торговые ряды / Зарядье (сторона на речку Каменка, напротив Входа-Иерусалимской церкви)**

Телефон: +7 (919) 020 0091

[www.bakernest.com/index.html](http://www.bakernest.com/index.html)

### **Кафе «Услада»**

Славятся своей выпечкой и блюдами приготовленными из местной фермерской продукции.

Шеф-повар: Вера Калашникова (член альянса поваров Слоу Фуд России).

**Адрес:** город Суздаль Владимирской области, Торговые ряды

### **«Птичий двор»**

Личное подсобное хозяйство, где уже много лет занимаются возрождением старомесных пород: владимирский, холмогорские гуси, павловская курица и многих других. Сюда можно прийти на экскурсию и полакомится вкуснейшими блюдами приготовленными по старинным рецептам ( тушеная в печи капуста, копченые яйца, гусь запеченный, блинчики с гусиной печенкой...или купить продукцию: мясо птицы, яйца, а также продукты внесенные в Ковчег Вкуса (владимирскую вишню, суздальских хрен, вязниковский огурец, мастерский лук, моченую невеженскую рябину и антоновские яблоки). Глава хозяйства и шеф-повар Татьяна Мякотина (член альянса поваров Слоу Фуд России).

**Адрес:** село Павловское Суздальского района Владимирской области,

**Телефон:** +7 (904) 250 99 78

E-mail: [padevyatov@yandex.ru](mailto:padevyatov@yandex.ru)

### **Сыроварня Светланы Ереминой**

Более 10 лет занимается разведением коз и изготовлением сыра, в уникальной природной зоне Суздальского ополья. Разнообразие трав, свободный выпас возле реки Каменка, выбор породы коз- все это слагаемые самого вкусного молока, а значит и самого вкусного сыра. В хозяйстве содержатся козы пород: Заанненская, Нубийская и Чешская-бурая. Молоко этих коз сыропригодное, имеет сладко-сливочный вкус, без неприятного запаха. Круглогодичное разнообразие кормов для коз (травяные веники, овощи, зерновые), дает возможность варить самые разнообразные сыры. От молодых, мягких - до полу/твердых сыров, сыров с белой и голубой плесенью. А так же оригинальные сыры из смеси козьего и фермерского, коровьего молока, в различных пропорциях.

Продукция: сыр "Арония" с черноплодной рябиной (арония полезна при повышенном давлении.) Сыр с Чабрецом- "Русский ситец" (чабрец полезен при заболевании органов дыхания). Сыр "Крапивинский"- созревает в листьях крапивы. Сыр Хреновый- с корнем Суздальского хрена, в хреновых листьях. Сыр "Иван-чай"- созревает в листьях и цветах Кипрея и Таволги. Для приготовления сыра используются исключительно натуральное молоко, и растительный фермент. Так же мы предлагаем натуральный йогурт, простоквашу. Редкий и полезный продукт- масло из козьих сливок, мороженое из козьего молока, нежный творог и сметану.

**Адрес: Владимирская область, Село Крапивье, Суздальский р-он, д.64**

**Телефон: + 7 (920) 946-35-03**

### **Сыроварня «Аннушкины сыры»**

Домашняя сыроварня с глубокой историей...Хозяйка Анна, первый сыровар Суздаля, после войны начала варить сыра на местном молокозаводе, сейчас это уже семейная династия сыроваров.

Здесь можно приобрести как оригинальные сыры с соленым огурцом или хреном, так и приготовленные по классическим технологиям из высококачественного молока: сулугуни, моцарелла, домашний-имеретинский, рикотта прессованная в кофе, в перце, строчело, качетто с пажитником и многие другие. Можно заказать доставку на дом в г. Москва.

**Адрес: Суздальский район, Владимирской области, село**

**Телефон : +7 (903) 645 74 70**

## **ИВАНОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

### **Музейно-дегустационный центр «Дворцовый завод»**

Уникальный музей, единственный в России и в мире — **Музей Российских национальных напитков**. Вам представят 21 напиток, 15 безалкогольных и 6 алкогольных, которые с уверенностью можно назвать российскими национальными. Тут вы познакомитесь с их историей, старинными способами приготовления, посудой, предназначенной для хранения и другой атрибутикой, так или иначе связанной с этими напитками. И, конечно же, каждый напиток вы сможете продегустировать и приобрести для себя и в подарок своим близким!

**Адрес: Ивановская область, город Гаврилов Посад, Суздальское шоссе, 13**

Электронная почта: [mdcentr.dz@gmail.com](mailto:mdcentr.dz@gmail.com)

Телефон: [+7 \(904\) 657-57-37](tel:+7(904)657-57-37)

## **КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ**

### **Агроусадьба «Чумацкий шлях», кафе и ресторан**

Представляет собой крестьянское фермерское хозяйство Анатолия Григорьевича Чумаченко. Предки хозяина усадьбы были чумаками, так называли людей, которые проживали и добывали соль на территории южной Украины и возили этот товар по всей Малороссии. Пути их походов были проложены по древнему ориентиру человечества – Млечному пути. Кубанские казаки называли этот путь «Чумацким шляхом».

Идея появления усадьбы заключается в выращивании тех виды деревьев и ягод, которые издревле возвращались здесь предками, оставалось только осушить болота, углубив водоемы, запустить рыбу, посадить сады, засеять поля, завести птицу и овец, построить небольшие домики и беседки. Так получилось очень привлекательное и колоритное агрохозяйство уже с 10-летней историей. Здесь можно купить качественную фермерскую продукцию, отдохнуть, вкусно поесть.

**Адрес: Краснодарский край, Абинский район, пос. Ахтырский, ул. Коммунаров, 1а, 4 км**

**Телефон: +8 (918) 6686200; +7 (918) 3605566**

## РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

### Ресторан «Крепостной вал»

Оказавшись в ресторане, вы окунетесь в давно ушедшую, и поэтому таинственную, эпоху Петра Первого. Ресторан Крепостной Вал воссоздал Петровскую ассамблею которая включает в себя театрализованную подачу блюд эпохи Петра Первого. Приглашенные гости становятся участниками шоу, что позволяет им познакомиться с укладом жизни «Царской знати», почувствовать себя одним из реформаторов становления государства российского. О кухне, разговор особый, за рецептами блюд, которые готовили еще во времена Петра 1 ездили в г. Санк-Петербург и раздобыли их в исторических архивах эрмитажа, особым предметом гордости ресторана является знаменитый Сбитень - напиток из 33 трав на меду, только в ресторане «Крепостной Вал» вы сможете отведать его именно таким, каким сотни лет назад его пробовал сам Царь-Петр Первый. Шеф-повар Алексей Кондратьев (член альянса поваров Слоу Фуд России)

**Адрес: Ростовская область, город Азов, ул. Дзержинского, дом 2**

Телефон: +7 (863) 426-19-23

<http://krepostnoyval.ru/>

## САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

### Ресторан «КоКоКо»

С момента открытия в 2012 году и по сегодняшний день, остаётся верным своему главному принципу - готовить исключительно из фермерских и сезонных продуктов. Отважный новатор и ироничный экспериментатор, шеф кухни Игорь Гришечкин (член альянса поваров Слоу Фуд России) в своей работе мастерски сочетает старинные русские рецепты, современные технологии и воспоминания из детства, играя с воображением и ассоциациями гостей ресторана. подача блюд, посуда каждая мелочь завораживает с первого взгляда.

**Адрес: Санкт-Петербург? Вознесенский проспект, 6**

Телефон: +7 (812) 418-20-60

[www.kokoko.spb.ru](http://www.kokoko.spb.ru)

### Ресторан «Hamlet+Jacks

Основной концепцией ресторана является современная российская гастрономия и терруарные вина из небольших хозяйств. Бренд-шеф Евгений Викентьев (член альянса поваров Слоу Фуд России) его блюда авангардные, необычные и даже провокационные, так как они - настоящие кулинарные шедевры, поражающие не только вкусом, но и тем, как они подаются. В меню представлены два направления: «Ours» - блюда, приготовленные из продуктов российского происхождения, которые Евгений и его команда постоянно находят у местных фермеров и «Ours + Theirs» - в этих блюдах аккомпанементом для российских продуктов являются ингредиенты со всего света.

**Адрес: Санкт-Петербург, Волынский перулок, дом 2**

Телефон: +7 (812) 907 07 35

<http://hamletandjacks.ru/>

\*\*\*\*\*

Посещая места нашего вкусного маршрута, пробуя блюда и покупая продукцию наших фермеров, и в особенности продукты, внесенные в каталог «Ковчега вкуса», вы не только поддержите производителя, но и внесете вклад в сохранение биоразнообразия нашей страны!

Так как, покупая такой продукт, Вы становитесь со-производителем, голосуя своим кошельком за тот или иной продукт, сохранение отечественных сортов растений, пород животных.