



Slow Food® in Russia

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ВЕСТНИК

Общероссийской общественной
организации

«СЛОУ ФУД В РОССИИ»

основные события

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

НОВОСТИ

- ☉ Международный «Ковчег вкуса» пополнился двумя уникальными напитками из России
- ☉ Забытые рецепты традиционных блюд
- ☉ Японский форум Слоу Фуд призвал – «Вперед к природе»
- ☉ Гусь Ковчега Вкуса и потехи на масленицу
- ☉ Международный день пряника
- ☉ Продукты питания - это удовольствие, это осведомленность, это ответственность!
- ☉ Как местные сети Слоу Фуд в России и ближнем зарубежье адаптировались к условиям COVID-19
- ☉ Диско-суп Слоу Фуд в России...Корюшка от Питера до Сахалина
- ☉ Альянс Поваров Слоу Фуд выступил с призывом в поддержку качественного общественного питания и производителей вкусных, чистых и честных продуктов
- ☉ Слоу Фуд и пчелы. Сохраним пчел – сохраним биоразнообразие.
- ☉ Огород на подоконнике - 2020. Проект Слоу Фуд продолжается даже в условиях COVID-19
- ☉ Встреча международных советников Slow Food International прошла впервые в он-лайн формате
- ☉ Встреча лидеров региональных отделений «Слоу Фуд в России»
- ☉ За пряниками в Вязьму!
- ☉ Светлой памяти Александра Сергеевича Баранова
- ☉ С Днем Коренных Народов Мира!
- ☉ Понедельник без мяса со Slow Food
- ☉ "Слоу Фуд в России" проведет фестиваль «Терра Мадре. Коренные народы. Рыба» в Москве
- ☉ Традиции суздальского чаепития и огуречное варенье
- ☉ «Её Величество пчела»: праздник первого мёда в Горном Алтае
- ☉ Станьте частью Терра Мадре!
- ☉ В СФУ стартовал проект «SlowFood#Енисейская Сибирь»
- ☉ Сокровища Севера вновь на Московской земле
- ☉ Сокровища Севера в Сокольниках: вкусно, чисто и честно!
- ☉ Вышел в свет первый российский каталог «Ковчег Вкуса»
- ☉ "Слоу Фуд в России" будет прирастать Сибирью
- ☉ Перформанс SlowFood#Театр в институте гастрономии СФУ
- ☉ Слоу Фуд на Ефросиньевской ярмарке
- ☉ Урожай собирай и друзей угощай
- ☉ Волшебное путешествие детского сада «Чайка» в страну Слоу Фуд
- ☉ О книге президента Slow Food International Карло Петрини «Terrafutura. Беседы с Папой Франциском» Терра Мадре 2020: Программа онлайн-мероприятий
- ☉ Открытие Международного Форума Терра Мадре 2020
- ☉ Просветительский марафон «Slow Food — Slow Life» пройдет в Сибирском Федеральном Университете
- ☉ Стартовал курс обучения и обмена навыками: «Биоразнообразие и коренные народы»
- ☉ 7 цитат про кухню и традиции
- ☉ Слоу Фуд России на международном саммите Ashoka или кто такие #героиперемен?
- ☉ Дегустация нанайского чая - встреча сторонников Слоу Фуд в Хабаровске
- ☉ Слоу фуд – не только еда, но и философия
- ☉ Наша еда! Наша планета! Наше будущее! День Терра Мадре в России
- ☉ 2021- Международный год овощей и фруктов
- ☉ Не нужен савиньон заморский, когда есть русский красностоп
- ☉ Что на обед? Присоединяйтесь к конкурсу Slow Food «В моей тарелке»!
- ☉ Президент «Слоу Фуд в России» - Юрий Столповский избран экспертом Российского научного фонда
- ☉ Судогодские разносолы - забытые рецепты
- ☉ Бианси и улитка Слоу Фуд
- ☉ Фестиваль SlowFood#ЕнисейскаяСибирь завершится созданием молодёжного сообщества

- ☉ «Аборигенные породы животных и сорта растений - национальное достояние России»
- ☉ С Новым Годом!

СЛОУ ФУД ЛЕКТОРИЙ

- ☉ «Традиционные гастрономические знания и их значимость для будущего» лекция ректора Университета гастрономических наук Андреа Пьерони
- ☉ «Вкусная, честная, чистая еда — наше право и будущее. Slow Food в России и мире» - Юлия Якель
- ☉ «Гастрономическое путешествие» - Игорь Кехтер
- ☉ «Реновация кухни и традиций как «Путь героя» - Оксана Кочевная
- ☉ «Архаичные блюда и продукты Сибири: прошлое и современность» - Игорь Шеин
- ☉ «Ренессанс городских русских чайных» - Андрей Колбасинов
- ☉ «Сохранение биоразнообразия — проекты Slow Food. Ковчег Вкуса, Альянс поваров, Диска-суп» - Юлия Якель
- ☉ «Что такое терруар и действительно ли он важен» - Анна Кукулина

МАСТЕР-КЛАССЫ

- ☉ «О Сибири с помощью вкуса, запаха и гастрономической эстетики» Ушакова Олеся (шишки в шоколаде с кедровыми орешками)
- ☉ «Сладкие сибирские заедки» Александра Цирюльникова, облепиховый зефир
- ☉ «Строганина» - конкурс на лучшую разделку замороженной рыбы на фестивале Слоу Фуд России «Мать земля. Коренные народы. Рыба»
- ☉ «Авторский копчёный чай «Русский караван» - Андрей Колбасинов
- ☉ «Селекционный картофель: агробиоразнообразие Енисейской Сибири» Владимир Суворов
- ☉ «Украшения из рыбьей кожи» - Виктория Аронова

ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ЛЕКТОРИЙ

- ☉ «Права коренных малочисленных народов в решении местных экологических вопросов»
- ☉ «Экологические права граждан. Особенности их реализации и защиты»
- ☉ «Право на доступ к экологической информации: законодательство и его практическая реализация»
- ☉ «Как получить необходимую экологическую информацию»
- ☉ «Досудебные способы защиты экологических прав граждан и НКО»

БОЛЬШЕ НОВОСТЕЙ В НАШЕЙ ГРУППЕ Slow Food in Russia на Facebook

Рубрики:

#Арт_терапия_биоразнообразием

Правовые новости

И многое другое...

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ПОДДЕРЖИТЕ ПРОЕКТЫ СЛОУ ФУД РОССИИ

Международный «Ковчег вкуса» пополнился двумя уникальными напитками из России



9 января 2020 года

«Ковчег Вкуса» - международный проект Slow Food по сохранению биоразнообразия планеты, «Красная книга» редких и находящихся на грани исчезновения продуктов, традиционных пород животных и сортов растений. "Ковчег Вкуса" - электронный каталог, который собрал «на борт» уже более 5140 продуктов со всего мира. Совсем недавно международная комиссия приняла еще два продукта от России. Это национальные напитки «Ставленный мед» и «Поза», таким образом, число наших продуктов достигло [78. Подробнее>>](#)

Забутые рецепты традиционных блюд

31 января 2020 года

В январе 2020 года состоялась презентация издания «Забутые рецепты традиционных блюд» (по материалам фольклорных экспедиций по Владимирской области). Издание реализовано в рамках проекта «Нематериальное культурное наследие Владимирской области» Областным Центром народного творчества и региональным отделением общероссийской общественной организации «Слоу Фуд в России» Владимирской области «Суздаль-Нива». [Подробнее>>](#)



Японский форум Слоу Фуд призвал вперед к природе



11 февраля 2020 года

Приглашение на участие в мероприятии Ассоциации женщин айнов - коренного населения Японии, поступившее от Международной общественной эко-гастрономической организации Слоу Фуд, явилось для меня ошеломляющим. Побывать в этой стране было моим давним и, как казалось, несбыточным желанием... [Подробнее>>](#)

Гусь Ковчега Вкуса и потехи на масленицу

1 марта 2020 года

На Масленицу в Суздале в Музее деревянного зодчества прошли традиционные Гусиные потехи. Этот праздник проводится совместно с Владимиро-Суздальским музеем-заповедником. Инициатором этого праздника является Павел Николаевич Девятов — вице-президент по вопросам сохранения биоразнообразия «Слоу Фуд в России».

Масленица – это традиционный праздник, который немислим без блинов. Но раньше на масленичных гуляньях проводили потешные гусиные бои. Их благодаря Павлу Николаевичу Девятову и удалось возродить в городе Суздаль. Масленичные гуляния и потехи с гусиными боями стали визитной карточкой старинного русского города. [Подробнее>>](#)



Международный день пряника



21 апреля 2020

Сегодня отмечается Международный день пряника, поэтому все любители этого лакомства могут совершенно спокойно баловать себя и своих близких этим поистине удивительным лакомством.

Исторически пряник – символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешевым и повседневным.

Первые пряники на Руси назывались "медовым хлебом" и появились примерно в IX веке. [Подробнее>>](#)

Продукты питания - это удовольствие, это осведомленность, это ответственность!

22 апреля 2020 года

Сегодня Всемирный ДЕНЬ ЗЕМЛИ - день призванный обратить внимание человечества на хрупкость экосистемы Земли и побудить их быть внимательнее к ней. «Мать-Земля» является общепринятым названием планеты Земля в ряде стран и регионов, что отражает взаимозависимость, существующую между человеком, другими живыми существами и планетой, которую мы все населяем. Земля и ее экосистемы являются нашим домом...

И сегодня хотелось бы рассказать о связи нашего движения Слоу Фуд и сохранении Земли. [Подробнее>>](#)



Как местные сети Слоу Фуд в России и ближнем зарубежье адаптировались к условиям COVID-19

2 мая 2020 года

Во время самоизоляции и закрытия многих предприятий, местные сети Слоу Фуд России и других стран воплощает вдохновляющие примеры #SlowFoodSolidarity — адаптации к непростым для фермеров, малых производителей и ресторанов вызовам. Они продолжают снабжать местные сообщества едой, локальными семенами и призывать людей быть солидарными в поддержке вкусной, чистой и честной продовольственной системы. Мы виртуально прошлись по



нашему [Вкусному Маршруту](#) во Владимирской, Ивановской области, Республике Башкирия, потом заглянули в подмосковную Лобню, Екатеринбург, Республики Алтай и Карелия. [Подробнее>>](#)

Диско-суп Слоу Фуд в России...Корюшка от Питера до Сахалина

4 мая 2020 года

25 апреля сеть Slow Food по всему миру [провела Диско-суп](#). Мероприятия посвящены борьбе с пищевыми отходами! В то время, как в некоторых частях мира люди голодают, одна треть продуктов питания, предназначенных для потребления человеком, оказывается на свалке — это 1,3 миллиарда тонн пищевых отходов. На всех этапах продовольственной цепи пропадает огромное количество хорошей еды: на полях остаются гнить овощи, супермаркеты выбрасывают продукты, покупатели отправляют в мусорный бак неиспользованную еду. Перед нами стоит сложнейшая задача, решение которой требует немедленного действия! От Питера до Сахалина наши сторонники готовили и делились рецептами в сети, привлекая внимание к проблеме пищевых отходов.

[ПОДРОБНЕЕ>>](#)



Альянс Поваров Слоу Фуд выступил с призывом в поддержку качественного общественного питания и производителей вкусных, чистых и честных продуктов

19 мая 2020 года

Призыв «Ripartiamo dalla Terra» («Вновь начинаем с земли») описывает, как они представляют будущее в свете всех несовершенств, которые выявил Covid-19, не забывая о будущем, за которое боролись до глобального кризиса.

Обращение, исходящее от Альянса Поваров, одного из наиболее важных проектов Слоу Фуд, адресовано всем тем, кто верит в будущее, и основано на заботе о территориях, знаниях сообществ и удовольствии делиться ими. [Подробнее>>](#)



Слоу Фуд и пчелы. Сохраним пчел – сохраним биоразнообразие.

20 мая 2020 года весь мир отмечает день пчел, проходящий под лозунгом "Внимание пчелам!". Этот день был [учрежден ООН](#) в 2018 году с тем, чтобы привлечь широкое внимание как к той роли, которую пчелы и другие опылители играют в поддержании здоровья человека и планеты, так и к многочисленным угрозам, с которыми они сталкиваются в наши дни. Пандемия COVID-19 затронула пчеловодческий сектор, отразившись на производстве, рынках сбыта и, как следствие, на благополучии пчеловодов. Поэтому особое внимание в этом году уделяться передовому опыту пчеловодов со всего мира... [ПОДРОБНЕЕ>>](#)



Огород на подоконнике - 2020. Проект Слоу Фуд продолжается даже в условиях COVID-19

26 мая 2020 года

В 2020 году проект [«Огород на подоконнике»](#) стал особенным.

Во-первых, благодаря сотрудничеству с Всероссийским институтом генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова ([ВИР](#)) мы смогли [раздать](#) более чем 20 школам и детским садам Московской и Владимирской областей настоящие клады в виде семян пшеницы, овса, ячменя, репы, морковки, свеклы, редьки, редиски, укропа, петрушки, кабачков, томатов, перцев из коллекции знаменитого Николая Ивановича Вавилова. **Во-вторых**, хоть и начался проект везде одинаково, с закладки детьми семян в землю, продолжался он уже в условиях COVID-19 по разному. [Подробнее>>](#)

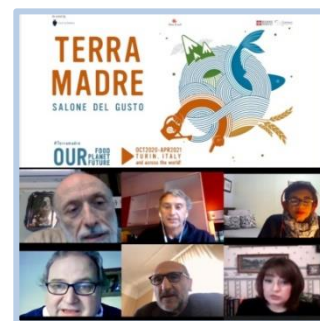


Встреча международных советников Slow Food International прошла впервые в он-лайн формате

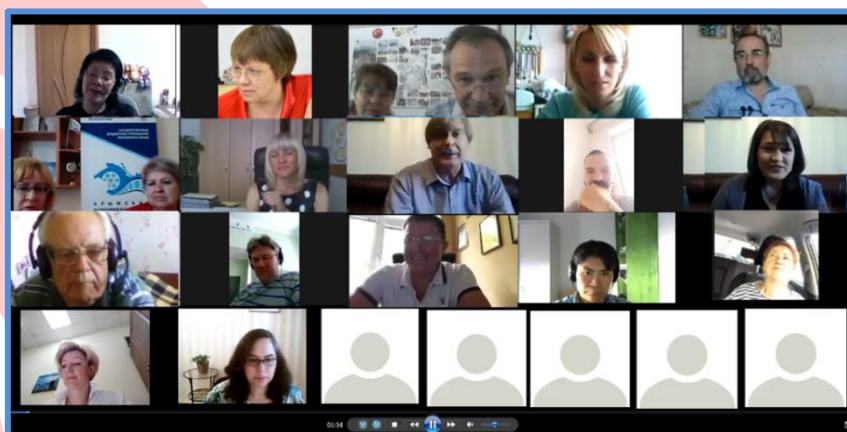
14 июня 2020 года

От нашей страны участие приняла Юлия Якель (первый вице-президент "Слоу Фуд в России"). На открытии выступил Президент SFI Карло Петрини с посланием о новой стратегий деятельности Слоу Фуд по всему миру, в связи с международной пандемией Covid-19 и ее последствиях для мировых экономик, фермеров, ресторатор, туристической деятельности.

На заседании Совете обсуждались изменения в Международный Устав, Финансовый план и утвержден новый формат TERRA MADRE- 2020. [Подробнее>>](#)



Встреча лидеров региональных отделений «Слоу Фуд в России»



22 июня 2020 года Общероссийская организация «Слоу Фуд в России» провела он-лайн встречу глав региональных отделений от Крыма до Сахалина.

Юрий Столповский, президент «Слоу Фуд в России» рассказал о развитии проектов [«Вкусный маршрут»](#), [«Слоу Фуд рекомендует»](#). Он призвал региональных лидеров расширять географию единомышленников: фермеров, производителей, рестораторов, поваров, которые могут войти в проекты Слоу Фуд в России, а впоследствии будут внесены в мировую карту слоуфудовских мест. [Подробнее>>](#)

За пряниками в Вязьму!



17 июля 2020 года

Гастрономическая экспедиция Слоу Фуд в России - [«В поисках утраченного»](#)

В 2020 году команда «Слоу Фуд в России» планировала поехать в Архангельскую область; у нас была цель отыскать старинные рецепты - мезенского черного пряника и козуль. Но пандемия Covid разрушила наши планы, о чем мы очень сожалели. Правда, до тех пор, пока не оказались на Смоленщине. [Подробнее>>](#)

Светлой памяти Александра Сергеевича Баранова

29 июля 2020 года

29 июля для Слоу Фуд в России особая дата в календаре. В этот день родился Александр Сергеевич Баранов! По традиции.. мы сегодня говорим о самом важном, что было сделано в движении за последний год и вспоминаем нашего ДРУГА. [Подробнее>>](#)



С Днем Коренных Народов Мира!



9 августа 2020 года

Сегодня международный День коренных народов.

Поздравляем и желаем процветания и благополучия!

Защита особенностей культуры коренных народов является важной составляющей для поддержания биоразнообразия планеты.

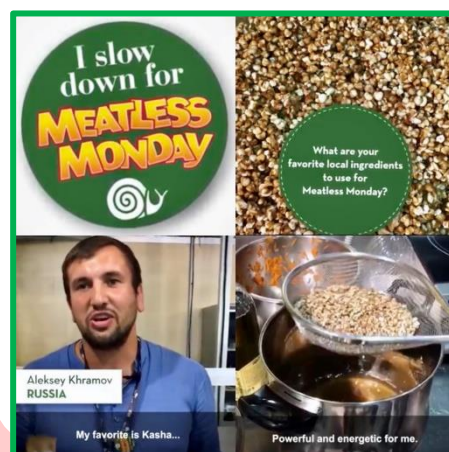
Право народов на контроль своих земель, оленеводство, охоту, рыболовство, собирательство, огородничество, на охрану исконной среды обитания и традиционного образа жизни имеет основополагающее значение для защиты их образа жизни. Утрата земель традиционного природопользования и ресурсов стала насущной проблемой. [Подробнее>>](#)

Понедельник без мяса со Slow Food

10 августа 2020 года

Сегодня, понедельник и немного поговорим о международном движении «Понедельник без мяса», которое призывает людей не есть мясо по понедельникам, тем самым улучшить своё здоровье и «здоровье планеты».

Также оно призывает бороться с глобальным потеплением, снижая потребление мясной продукции. Последователи этого движения считают, что если каждый человек хотя бы один день в неделю не будет есть мясо, то он окажет большую услугу экологии Земли. Ведь на производство мясных изделий приходится около 18 % от общего выброса углекислого газа в атмосферу, что ведет к усилению парникового эффекта. [Подробнее>>](#)



"Слоу Фуд в России" проведет фестиваль «Терра Мадре. Коренные народы. Рыба» в Москве

В рамках выставки-ярмарки "Сокровища Севера. Мастера и художники России 2020" пройдет фестиваль «Мать Земля. Коренные народы. Рыба» с 23 по 27 сентября в Сокольниках.

Главная цель фестиваля «Мать Земля. Коренные народы. Рыба» - организация площадки кулинарной географии коренных этносов по обретению, передаче, защите традиционных знаний. [Подробнее>>](#)

Традиции суздальского чаепития и огуречное варенье

20 августа 2020 года

На яблочный спас слоуфудовцы Суздаля (Владимирское отделение) собрались с гостями города и провели мастер-классы на которых рассказали о богатых гастрономических традициях Суздальской земли и местных фермерских продуктах.

Гостям рассказали историю происхождения чая и появления его на Руси, научили правильно собирать самовар, «раздувать» его при помощи сапога, поведали байки о чаепитиях и чайных гаданиях, а в конце, поиграли в старинную хороводную игру «Сидит Дрема...» с фольклорный ансамблем «Радуница», который возглавляет руководитель Владимирского отделения «Слоу Фуд в России» [Константин Васин](#).

[Подробнее>>](#)



«Её Величество пчела»: праздник первого мёда в Горном Алтае



22 августа 2020 года

Именно о ней шёл разговор приверженцев Слоу Фуд в Горном Алтае на очередной гастрономической встрече. Члены регионального отделения Республики Алтай «Слоу Фуд в России» и его сторонники провели Праздник первого мёда. Праздник не ограничивался простой дегустацией сладкой продукции, участники встречи обсуждали сложившуюся на сегодня ситуацию в пчеловодстве, вопросы дальнейшего развития этой отрасли в регионе. [Подробнее>>](#)

Станьте частью Терра Мадре!

24 августа 2020 года

В этом году Терра Мадре пройдет во всех уголках планеты. Тематические сети и сообщества Слоу Фуд объединятся, чтобы сделать этот выпуск Терра Мадре наиболее захватывающим и всеобъемлющим!

Приглашаем

единомышленников Слоу

Фуд внести свой вклад в программу Терра Мадре 2020, организовав мероприятие для продвижения вкусного, чистого и честного питания, как в цифровом формате, так и в виде очных встреч. [Подробнее>>](#)



В СФУ стартовал проект «SlowFood#Енисейская Сибирь»



28 августа 2020 года в Сибирском федеральном университете открылся гастрономический фестиваль «SlowFood#ЕнисейскаяСибирь». Студентов Красноярска, Хакасии и Тувы ждёт знакомство с международным движением Slow Food и просвещение в области гастрономической грамотности и здорового питания на основе аутентичных продуктов. [Подробнее>>](#)

Открыла фестиваль онлайн-лекция ректора Университета гастрономических наук, президента Международной ассоциации Slow Food **Андреа Пьерони** на тему «Традиционные гастрономические знания и их значимость для будущего» о важности использования артизональных продуктов. [Смотреть лекцию>>](#)

Сокровища Севера вновь на Московской земле



23 сентября 2020 года открылась самая уникальная по своим масштабам выставка-ярмарка коренных малочисленных народов Севера. Наш слюфудовский фестиваль «Терра Мадре. Коренные народы. Рыба», который проходит в рамках выставки также стартовал 23 сентября.

Для гостей и участников мы организовали праздничную презентацию программы фестиваля, угостили всех рыбой, икрой и продуктом Ковчега Вкуса «Мос» (сладкий студень из рыбы) - блюдо коренных народов Сахалина - нивхов. [Подробнее>>](#)

[Смотреть видео открытия фестиваля>>](#)

Сокровища Севера в Сокольниках: вкусно, чисто и честно!

28 сентября 2020 года

Удивительная выставка-ярмарка, удивительная атмосфера, удивительные люди - все это «Сокровища Севера 2020 - Мастера и художники России». Общероссийская общественная организация «Слоу Фуд в России» в пятый раз принимает в ней участие. В этом году мы провели здесь фестиваль «Терра Мадре. Коренные народы. Рыба», на который съехались слюфудовцы Сахалина, Камчатки, Чукотки, Амурской области.

[Подробнее Итоги Фестиваля>>](#)



Вышел в свет первый российский каталог «Ковчег Вкуса»



30 сентября 2020 года

[Ковчег Вкуса](#) — своеобразная агро-гастрономическая «Красная книга». Это необычный каталог: в нём собраны редкие исчезающие продукты питания, сорта растений и породы животных. «Герои» нашего каталога являются неотъемлемой частью местных культур и традиций народов России. При этом многие из них находятся на грани исчезновения. В издании представлена первая сотня уникальных рецептов, пород животных и сортов растений, которые делают наш мир разнообразнее, вкуснее, интереснее. [Подробнее>>](#)

«Слоу Фуд в России» будет прирастать Сибирью.

Перформанс SlowFood#Театр в институте гастрономии СФУ

2 октября 2020 года в Институте гастрономии Сибирского федерального университета состоялся онлайн-перформанс «SlowFood#Театр», на котором в режиме реального времени прошла сборка гастрономической карты Енисейской Сибири.

Гастрономическая карта отразила всё биоразнообразие сибирской земли, представ своеобразным визуальным образом с ароматами тайги. [Подробнее>>](#) [Смотреть видео>>](#)



Открытие Международного Форума Terra Madre 2020

8 октября 2020 года

Приветствие [Карло Петрини](#) - президента Слоу Фуд (с субтитрами на русском языке), [Мари Хага](#), вице-президент МФСР (с субтитрами на русском языке), приветствует международное сообщество Terra Madre, и в частности, коренные сообщества Terra Madre, с открытием цифровой платформы... [Подробнее>>](#)



Просветительский марафон «Slow Food — Slow Life» пройдет в Сибирском Федеральном Университете

20 октября 2020 года

28–30 октября 2020 года в Сибирском федеральном университете пройдет просветительский онлайн-марафон «Slow Food — Slow Life». Лекторий и серия мастер-классов проходят в рамках гастрономического фестиваля «SlowFood#ЕнисейскаяСибирь».

[Подробнее>>](#)



Стартовал курс обучения и обмена навыками: «Биоразнообразии и коренные народы»

21 октября 2020 года

В рамках программы [Терра Мадре 2020](#) Slow Food International организовал для [сети коренных народов](#) Terra Madre образовательный курс обучения и обмена навыками: «Биоразнообразии и коренные народы». Целью тренинга является повышение осведомленности о сети Слоу Фуд и о важности защиты биоразнообразия и его связи с правами коренных народов.

[Подробнее>>](#)



7 цитат про кухню и традиции



13 ноября 2020 года

В Институте гастрономии продолжается просветительский онлайн-марафон «Slow Food — Slow Life». Вчера лектором была **Оксана Кочевная**, руководитель регионального отделения «Slow Food в России» Ростовской области, начальник отдела развития туризма администрации города Азова. Об опыте героя и исторического города на Дону — в семи основных цитатах.

[Подробнее>>](#)

Слоу Фуд России на международном саммите Ashoka или кто такие #героиперемени?

17-19 ноября 2020 года состоялся международный Саммит [Ashoka Changemaker Summit \(ACMS\)](#) - который уже много лет представляет и поддерживает лидеров социальных инноваций в 92 странах мира. В этом году это было крупнейшая онлайн-встреча разработчиков изменений со всего мира на, которой была представлена наша организация "Слоу Фуд в России". [Подробнее>>](#)



Дегустация нанайского чая - Встреча сторонников Слоу Фуд в Хабаровске



5 декабря 2020 года в центре «Бури» по приглашению Леонида Сунгоркина, руководителя отделения «Слру Фуд в России» Хабаровского края собрались его друзья.

Леонид рассказал о планах на будущий год и предложил провести дегустацию нанайского чая.

[Подробнее>>](#)

Слоу фуд – не только еда, но и философия

9 декабря 2020 года

Зачем нужно изучать генетику соболя и почему представление о козе как глупом, наглom животном неверно? Что такое «Слоу фуд» и почему так важно сегодня научиться есть без спешки? Об этом и многом другом – разговор корреспондента портала "Научная Россия" Наталии Лесковой с [Юрием Анатольевичем Столповским](#), президентом «Слоу Фуд в России», зав. лабораторией сравнительной генетики животных, заместителем директора по науке Института общей генетики им. Н.И. Вавилова РАН, доктором биологических наук. [Подробнее>>](#)



[Смотреть видео интервью>>](#)

Наша еда! Наша планета! Наше будущее!



10 декабря 2020 года

Под таким девизом сегодня весь слоуфудовский мир празднует День Терра Мадре. Каждый год 10 декабря, в день подписания Манифеста Слоу Фуд (в День рождения Слоу Фуд) тысячи людей по всему миру прославляют вкусную, чистую и честную пищу.

День Терра Мадре объединяет всех стремящихся к будущему, в котором продовольственная система поддерживает местную экономику, а также уважительно относится к окружающей среде, биоразнообразию, вкусу и традициям. [Подробнее>>](#)

[Смотреть видео-поздравление>>](#)

2021- Международный год овощей и фруктов

12 декабря 2020 года

Международный год овощей и фруктов провозглашён Генеральной Ассамблеей ООН.

МГОФ 2021 – это уникальная возможность повысить осведомленность о важности овощей и фруктов для питания, продовольственной безопасности и здоровья, а также для достижения целей ООН в области устойчивого развития.

[Подробнее>>](#)



Не нужен савиньон заморский, когда есть русский красностоп



16 декабря 2020 года

И с этим утверждением не возможно не согласиться!

Люблю красностоп золотовский. Попробовали вино из этого сорта винограда слоуфудовской компанией в прошлом году в Ростовской области на празднике «Государева лоза», который организуют, в том числе, слоуфудовцы Азова под руководством Оксаны Кочевой. Это была [гастрономическая экспедиция](#) «Слоу Фуд России» в Ростовскую область ["В поисках утраченного"](#). Дегустировали вина из местных сортов: красностоп, плечистик, сибирьковый, кушмацкий белый...

[Подробнее>>](#)

Что на обед? Присоединяйтесь к конкурсу Slow Food "В моей тарелке"!

19 декабря 2020 года

Дорогой друг Слоу Фуд,

Пришло время перемен. Пришло время не только нам, но и нашим друзьям за пределами движения, попробовать Слоу Фуд в своей тарелке. В рамках программы Terra Madre мы организовали нечто совершенно новое и для достижения успеха нам нужна ваша поддержка! Мы планируем привлечь 15 000 заинтересованных в устойчивом развитии молодых людей к участию в шестинедельном конкурсе «В моей тарелке», который стартует 18 января 2021 года. За это время участники познакомятся ближе с нашей продовольственной системой и воплотят в жизнь полученные знания. Для этого они погрузятся в три основных принципа нашего движения: вкусно, чисто и честно. [Подробнее>>](#)



Президент "Слоу Фуд в России" - Юрий Столповский избран экспертом Российского научного фонда

21 декабря 2020 года



Попечительский совет Российского научного фонда (РНФ) утвердил итоги рейтингового голосования за членов экспертных советов Фонда. По его решению 10 ведущих российских ученых вошли в обновленные составы советов. В состав экспертного совета РНФ по Президентской программе исследовательских проектов, реализуемых ведущими учеными, вошёл президент «Слоу Фуд в России» Юрий Столповский - доктор биологических наук, зам. директора по науке, заведующий отделом сравнительной генетики животных Института общей генетики им. Н.И. Вавилова Российской академии наук, член комиссии по сохранению и

разработке научного наследия академика Н.И. Вавилова при бюро отделении биологических наук Российской Академии Наук. [Подробнее>>](#)

Судогодские разносолы - забытые рецепты

25 декабря 2020 года

«Судогодские разносолы» — забытые рецепты Судогодского района. Книга, которую подготовило Владимирское отделение "Слоу Фуд в России" совместно с Судогодским районным домом народного творчества (Судогодский район Владимирской области). Издание рассказывает о традиционных рецептах и продуктах, которые бытовали в старину и до сих пор бытуют в Судогодских деревнях: калитки, ржаные пирожки с картошкой или с луком и яйцом, куженьку, большой открытый пирог с творогом или картошкой, жареный папоротник и селянку с белыми груздями, черничный квас на шишках хмеля, квас свекольный, кисель из костяники, редька с квасом. [Подробнее>>](#)



Бианси и улитка Слоу Фуд



29 декабря 2020 года

В Центре культуры коренных малочисленных народов Севера "Бури" г. Хабаровска состоялся мастер-класс по приготовлению нанайских пельменей – бианси и конкурс на лучший рисунок символа Слоу Фуд – улитки.

Как замешивать тесто, как готовить начинку и каким оригинальным способом нужно соединять края будущих пельменей Леониду Сунгоркину, главе регионального отделения «Слоу Фуд в России» помогала показывать и рассказывать ребятам его мама – мастерица декоративно-прикладного искусства коренных малочисленных народов Екатерина Сунгоркина.

[Подробнее>>](#)

С Новым Годом!



Дорогие слоуфудовцы!

События этого года в очередной раз показали нам насколько важно сохранять и развивать локальные рынки, поддерживать малые формы производства, сохранять биоразнообразие и традиции! Философия Слоу Фуд находит все больше сторонников.

В нашей российской истории появились новые свершения. Отмечу лишь несколько успешно реализованных проектов в 2020 году: «Огород на подоконнике» из семян коллекции Н.И. Вавилова, вышел в свет первый сборник «Ковчег Вкуса», с большим успехом мы провели второй фестиваль «Мать Земля. Коренные народы» на выставке «Сокровища Севера»!

И сколько ещё было замечательных региональных событий! Слоу Фуд в России медленно, но верно набирает обороты и занимает свое место в общественной жизни нашей страны!

*Поздравляю **Всех слоуфудовцев с Новым Годом!**
Благополучия и счастья Вам и Вашим близким!*

**Юрий Столповский,
президент Слоу Фуд в России**

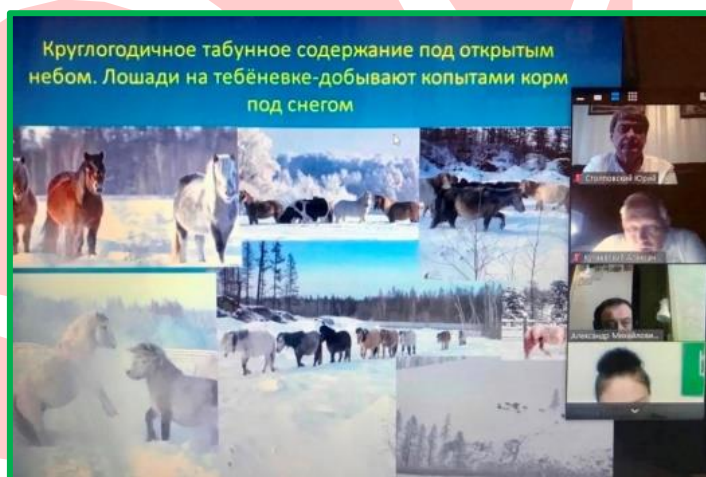
Фестиваль SlowFood#ЕнисейскаяСибирь завершится созданием молодёжного сообщества

21 января 2021 года

В сентябре 2020 года в Сибирском федеральном университете стартовал фестиваль SlowFood#ЕнисейскаяСибирь, который продлился до конца года и завершится в декабре созданием молодёжного сообщества Слоу Фуд. Главной целью фестиваля „SlowFood#ЕнисейскаяСибирь было — воспитание культуры питания и сохранение традиций национальных кухонь территорий Енисейской Сибири в противовес глобализации. В фестивале приняли участие более 450 человек, проведено 15 мероприятий. [Подробнее>>](#)



«Аборигенные породы животных и сорта растений - национальное достояние России»



19 января 2021 года Проектный офис развития Арктики (ПОРА) и АНО «НАСЛЕДИЕ КАЛЕВЫ» провели заседание Экспертного совета, в котором принял участие [Юрий Столповский](#) - президент «Слоу Фуд России», д.б.н., зам. директора по науке Института общей генетики им. Н.И. Вавилова РАН

Поводом для встречи стал выход фотоальманаха «Аборигенные лошади Карелии». Издание книги стало частью проекта, посвященного популяризации и сохранению аборигенных лошадей Карелии. [Подробнее>>](#)

СЛОУ ФУД ЛЕКТОРИЙ

- ☉ **«Традиционные гастрономические знания и их значимость для будущего»** лекция ректора Университета гастрономических наук **Андреа Пьерони** о важности использования артизональных продуктов. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Вкусная, честная, чистая еда — наше право и будущее. Slow Food в России и мире»** - **Юлия Якель**, первый вице-президент «Слоу Фуд в России», почетный адвокат АПМО, член общественного экспертного совета Комитета по делам национальностей Государственной Думы, Совета Федерации, г. Москва. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Гастрономическое путешествие»** - **Игорь Кехтер**, ресторатор, член Международной гильдии гастрономов, основатель музея русских национальных напитков, вице-президент «Слоу Фуд в России» по вопросам регионального развития, член экспертного совета по туризму при Комитете Совета Федерации по социальной политике. Автор книг «Настоять на своем», «Душа нараспашку. Наливки, настойки и другие напитки от Суздаля до Алтая». Все напитки для книги специально приготовлены руками автора из аутентичных продуктов, а в рецептах раскрыты секреты ингредиентов, позволяющих достичь самого вкусного результата, г. Суздаль. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Реновация кухни и традиций как «Путь героя»** - **Оксана Кочевная**, руководитель регионального отделения «Slow Food в России» Ростовской области. Начальник отдела развития туризма Администрации города Азова. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Архаичные блюда и продукты Сибири: прошлое и современность»** - **Игорь Шеин**, кандидат биологических наук, винный эксперт, гастро-археолог, автор книг о сибирской кухне, г. Красноярск. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Ренессанс городских русских чайных»** - **Андрей Колбасинов**, основатель современной русской чайной «Нитка», чемпион России по чайной миксологии 2019 года, (г. Тула — г. Москва). Городское и семейное чаепитие были основой для любого разговора в дореволюционной России. Чай был социальным эликсиром, который сближал и связывал людей. Чаепитие для нас — это такая же неотъемлемая часть культуры как музыка, философия, архитектура или живопись. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Сохранение биоразнообразия — проекты Slow Food. Ковчег Вкуса, Альянс поваров, Диска-суп»** - **Юлия Якель** первый вице-президент «Слоу Фуд в России», почетный адвокат АПМО, член общественного экспертного совета Комитета по делам национальностей Государственной Думы, Совета Федерации, г. Москва. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Что такое терруар и действительно ли он важен»** - **Анна Кукулина**, винный и гастрономический журналист, редактор книг о вине и высокой кухне, преподаватель Novikov School, г. Москва. [Смотреть>>](#)

МАСТЕР-КЛАССЫ

- ☉ **«О Сибири с помощью вкуса, запаха и гастрономической эстетики»** **Ушакова Олеся**, руководитель компании «Вкус Тайги», г. Красноярск. Готовим шишки в шоколаде с кедровыми орешками. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Сладкие сибирские заедки»** **Александра Цирюльникова**, преподаватель Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, г. Красноярск. Готовим облепиховый зефир. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Строганина»** - конкурс на лучшую разделку замороженной рыбы на фестивале Слоу Фуд России «Мать земля. Коренные народы. Рыба» [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Авторский копченый чай „Русский караван“** - **Андрей Колбасинов**, основатель современной русской чайной «Нитка», чемпион России по чайной миксологии 2019 года, (г. Тула — г. Москва). [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Селекционный картофель: агrobiоразнообразии Енисейской Сибири»** **Владимир Суворов, Александра Суворова**, ООО «СХП „Дары Малиновки“», г. Красноярск. [Смотреть>>](#)
- ☉ **«Украшения из рыбьей кожи»** - **Виктория Аронова**, региональное отделение «Слоу Фуд в России» Сахалинской области. [Смотреть>>](#)

ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ЛЕКТОРИЙ

Лекции читает Юлия Яковлевна Якель, почетный адвокат АПМО, вице-президент «Слоу Фуд в России»

- ☉ Права коренных малочисленных народов в решении местных экологических вопросов. [Смотреть>>](#)
- ☉ Экологические права граждан. Особенности их реализации и защиты. [Смотреть>>](#)
- ☉ Право на доступ к экологической информации: законодательство и его практическая реализация. [Смотреть>>](#)
- ☉ Как получить необходимую экологическую информацию. [Смотреть>>](#)
- ☉ Досудебные способы защиты экологических прав граждан и НКО. [Смотреть>>](#)

Еще больше новостей в группе [Slow Food in Russia](#) на [Facebook](#)

#Арт_терапия_биоразнообразием



Красавица, что сидит в темнице, а коса на улице. Правильно! Морковка!

А Вы знали, что морковь не всегда была оранжевой? Первая морковь, которую обнаружил древний человек, была фиолетового цвета. Позже появились красные, желтые и белые сорта моркови. А оранжевой она стала только в XVII веке.

[Читать дальше>>](#)



Королева овощей во сто одежек и все без застёжек одетая;) Несмотря на разнообразие видов капусты, нашему населению в основном знакома только самая распространенная белокочанная капуста. Хотя на самом деле существует более 100 сортов. Сколько знаете Вы? Белокочанная, краснокочанная, цветная, брокколи, брюссельская, пекинская, савойская, кальраби, браунколь или капуста кейл, пак-чой, романеско ...и даже морская. [Читать дальше>>](#)



Сегодня о самом совершенном предмете на свете...птичьем яйце. Пока идут споры о структуре бытия и зарождении жизни в котором главный вопрос кто был раньше яйцо или курица, мы с вами просто насладимся разнообразием натуральных цветов и оттенков. И конечно удивительными фактами. [Читать дальше>>](#)

ПРАВОВЫЕ НОВОСТИ



Браво Франция! **Закон “О сенсорном наследии”!** Колокольчики и запах коровьего навоза, крики петухов, стрекотание кузнечиков и работа трактора по утрам теперь считаются частью природного наследия Франции, что будет кодифицировано в природоохранном законодательстве страны. А вечно недовольным горожанам придется лечить неврозы у врачей, вместо того, чтобы подгонять жизнь простых сельчан под свои идиллические иллюзии в судебных исках. [Читать дальше>>](#)

Товары с логотипом «Сделано в Подмоскowie» будут размещать на специальных полках в магазинах. Об этом сообщил исполняющий обязанности министра сельского хозяйства и продовольствия Московской области Сергей Воскресенский на пресс-конференции по итогам года. Он отметил, что для того, чтобы продукт продавался под данным брендом, его должны произвести в Московской области из подмосковного сырья, он не должен содержать пестициды и ГМО [Читать дальше>>](#)



Россельхознадзор предлагает исправить ситуацию, сложившуюся на сегодня, когда в ЕАЭС отсутствуют общие нормативы, регламентирующие выращивание и перемещение между странами союза ГМО-семян и растений. [Читать дальше>>](#)

♻️ Проект федерального закона «О сельскохозяйственной продукции, сырье и продовольствии с улучшенными характеристиками»

Законопроект устанавливает понятие улучшенных характеристик и определяет критерии как для соответствующей продукции, так и для ее производителей.

Будет введен запрет на использование генно-инженерно-модифицированных организмов, на применение ионизирующего излучения, добавлены требования к снижению применения пестицидов. [Читайте дальше>>](#)

А ТАКЖЕ...



Вносим разнообразие в наше питание

На столе у нас одни и те же блюда изо дня в день? Мы легко привыкаем к одним и тем же блюдам, забывая о разнообразных фруктах, овощах, злаках и других пищевых продуктах со всеми их полезными питательными свойствами.

🌱 Если вам это знакомо, то ФАО поможет изменить ситуацию. Используя опыт, практику и советы профессиональных кулинаров, поваров и обычных людей,

занимающихся приготовлением пищи для своих семей, из разных стран мира, мы подготовили несколько занимательных и полезных кулинарных книг. [Читайте дальше>>](#)



В Крыму появится обновленный винный маршрут

В 2018 году по заказу Министерства курортов и туризма Крыма был разработан кольцевой этно-гастрономический туристический маршрут «Винная дорога Крыма», который в настоящий момент объединяет винные хозяйства полуострова, гостиницы и фермерские хозяйства в туристические маршруты по регионам Крыма... Планируется, что в 2021 году него войдут

около 20 винодельческих предприятий... [Читайте дальше>>](#)

И МНОГОЕ ДРУГОЕ...

Присоединяйтесь к нам! Подписывайтесь на наши новости

Подробности на нашем сайте: slowfoodrussia.com, а также [Facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#) [Telegram](#)
Контакты: slowfood-ru@mail.ru

Поддержите развитие наших проектов

- 🌱 [Огород на подоконнике](#)
- 🌱 [Вкусный Урок](#) (сенсорное воспитание)
- 🌱 [Ковчег Вкуса](#)
- 🌱 [Гастрономические экспедиции «В поисках утраченного»](#)
- 🌱 [Красная книга сельскохозяйственных животных. Народное достояние России](#)
- 🌱 [Мать Земля. Коренные народы](#)
- 🌱 [Информационная и издательская детальность](#)

БИК 044525225

Наименование банка ПАО Сбербанк

Корреспондентский счет 30101810400000000225

Расчетный счет 40703810638000003572

Наименование получателя ОБЩЕРОССИЙСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ ПО СОХРАНЕНИЮ, РАЗВИТИЮ И ПОПУЛЯРИЗАЦИИ КУЛЬТУРНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ, ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ОБРАЗА ЖИЗНИ, БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ, ОРГАНИЧЕСКОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА «СЛОУ ФУД (ЕДА БЕЗ СПЕШКИ) В РОССИИ»

ИНН получателя 7728446548

Назначение платежа «Благотворительность»