

РАЗДЕЛ I. ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Исследовательская статья

DOI 10.69540/2949-4079.2026.46.71.001

УДК 664.685.4

РАЗРАБОТКА МЕНЮ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТНОБАРА В ЦЕНТРАЛЬНОМ ФЕДЕРАЛЬНОМ ОКРУГЕ

Н.В. Василиевич, К.В. Власова, Т.Н. Шарова, В.В. Царева

*Московский государственный университет технологий и управления
им. К.Г. Разумовского, Москва*

Аннотация:

Рассмотрен проект разработки меню для регионального этнобара как хранителя традиционных рецептов и культуры народов Центрального федерального округа России (ЦФО). Разработанный проект будет способствовать развитию этнотуризма на территории Российской Федерации и расширит ассортимент блюд этнической кухни. Разработанное меню регионального этнобара поможет заполнить рыночную нишу предприятий общественного питания, реализующих концепцию этнической кухни, пока существующих в недостаточном числе. В период импортозамещения востребованность данного вида предприятий общепита постепенно возрастает. Но процесс идет медленно, что связано с устаревшими и излишне детализированными требованиями в этой сфере. Разработка меню регионального этнобара в ЦФО поможет решить ряд вопросов в области развивающегося гастрономического туризма.

Ключевые слова: региональный этнобар, этническая кухня, русская кухня, этнический туризм, гастрономический туризм

Research article

MENU DEVELOPMENT FOR THE REGIONAL ETHNOBAR IN THE CENTRAL FEDERAL DISTRICT

N.V. Vasilievich, K.V. Vlasova, T.N. Sharova, V.V. Tsareva

K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Moscow

Abstract:

A project to develop a menu for a regional ethnobar as a keeper of traditional recipes and culture of the peoples of the Central Federal District of Russia (hereinafter referred to as the CFD) is considered. The developed project will contribute to the development of ethno-tourism in Russia and will expand the range of ethnic dishes. The developed menu of the regional ethnobar will help fill the market niche of catering enterprises that implement the concept of ethnic cuisine, which still exist in insufficient numbers. During the import substitution, the demand for this type of catering service is gradually increasing. There is a slow recovery, which is associated with outdated and overly detailed mandatory requirements in this area. The development of a menu for a regional ethnobar in the Central Federal District will help solve a number of issues in the gradually developing gastrotourism.

Keywords: regional ethnobar, ethnic cuisine, Russian cuisine, ethnic tourism, gastronomic tourism

Уникальность любого народа очень точно и аутентично раскрывается посредством особенностей национальной кухни. Именно через пищевые реалии определенного этноса раскрываются особенности культурного самоутверждения и самовыражения. В связи с этим развитие гастрономического туризма как неотъемлемой части этнического туризма способствует поддержке и развитию предприятий общественного питания.

Гастрономический туризм — один из самых старых и одновременно молодых видов туризма. Он существует уже достаточно давно, но начали изучать его и признали как самостоятельный вид туризма лишь в конце XX столетия. В настоящее время он становится все более популярным¹. В связи с тем, что национальная кухня является неотъемлемой частью этнической идентичности, разработка проектов предприятий общественного питания с национальной кухней является актуальной задачей.

Гастрономический туризм в России бурно развивается и, по экспертным оценкам, дает 15—17 % годового прироста. Очень многие регионы начали искать самоидентификацию через местные продукты,

¹ *Бутузов А.Г.* Этнокультурный туризм: Учебное пособие. М.: «Кнорус», 2013. 248 с.

местную кухню, тем самым развивая очень много секторов экономики, в том числе малый и средний бизнес, занимающийся производством продуктов питания и напитков. Этнический бар с русской национальной кухней — это предприятие общественного питания, специализирующееся на подаче традиционных блюд русской кухни и напитков, таких как калья, щи, пироги, блины, сбитень, а также на создании атмосферы, передающей русский национальный колорит и культуру.

В меню такого предприятия должны присутствовать уважение к национальным русским традициям, к истории русского народа и гордость за его кухню.

В России в настоящее время наблюдается интерес населения к развитию данного направления в общественном питании. Люди не только стремятся узнать об исконно русских блюдах, их происхождении и приготовлении, но и хотят пробовать их на вкус.

Этнический туризм — это часть культурно-познавательного туризма. В текущих геополитических условиях этнический туризм очень востребован, так как дает возможность познакомиться с культурным наследием, бытом и традициями различных народов. Любому путешественнику может лично увидеть и познакомиться с культурой, бытом и традициями разных этносов. Еще одним свойством этнического туризма является уникальная возможность на месте изучить историю определенного народа. Традиции — это элементы культурного и социального наследия, которые передаются от поколения к поколению и сохраняются в определенных социальных группах и обществе в течение длительного времени. В настоящее время очень многие стремятся получить информацию о своих корнях, узнать исторические факты о каком-либо народе, особенностях его культуры, быта, кухни².

Кулинарные традиции — это значительная часть культурной жизни и особенностей народов разных стран. Открывая новую для себя страну, человек «пробует» ее на вкус, цвет и запах. Каждая национальная кухня складывалась веками, основывалась на территориальных особенностях, традициях сельского хозяйства, рыболовства, охоты, впитывала в себя историю завоеваний, а вместе с ними и новые продукты и блюда, которые постепенно становились привычными жителю той или иной страны.

В отличие от традиционного туризма, который предполагает популярные направления и стандартные мероприятия, этнотуризм — это возможность побывать вдали от шумных городов, в небольших поселе-

² Современные проблемы сервиса и туризма: Научно-практический журнал. 2014. № 1. С. 67—68.

ниях, где живут в гармонии с природой. Этнотуры по России позволяют людям лучше познавать родную культуру и родную кухню. Кроме того, туризм — одна из самых рентабельных отраслей экономики и, безусловно, является хорошим источником дохода для местных жителей.

Как было сказано выше, гастрономические туры набирают обороты. Практически все области, входящие в состав Центрального федерального округа (ЦФО) России, могут удивить туристов блюдами местной кухни. Гастротуризм в России дает путешественникам возможность познакомиться с особенностями кухни той или иной местности, что, конечно, оставляет хорошую память о том, где побывал турист³.

Центральный федеральный округ — первый в Российской Федерации по численности населения. Он расположен в центральной части Восточно-Европейской равнины, в его состав входят 18 субъектов РФ.

Любой город ЦФО — идеальное место для открытия регионального этнобара, который будет способствовать развитию этнотуризма в конкретном регионе, а также расширению современного ассортимента блюд этнической русской кухни. Каждая область ЦФО располагает огромными «зелеными» территориями со своей уникальной природой, а значит, и своим особенным набором продуктов и блюд на его основе.

Для разработки меню русского этнобара необходимо изучить историю происхождения различных гастрономических блюд и их аутентичные рецептуры.

Следует отметить, что основным принципом русской, а в особенности старорусской кухни было раздельное приготовление. Все продукты готовились по отдельности: их пекли, варили, солили и добавляли специи и только после этого соединяли в готовое блюдо. Можно утверждать, что такие блюда, как салаты, никогда не были свойственны исконно русской кухне, они появились в России уже в XIX в.

Приведем примеры местной кухни некоторых регионов ЦФО.

Кухня Белгородской области не очень сильно отличается от традиционной русской кухни в целом. В основе питания местного населения всегда были овощи — картофель, морковь, свекла, капуста, репа и т. п. Также в пищу шли грибы, лебеду, крапиву, «медвежий» лук. Популярными первыми блюдами являлись: постная похлебка, наваристый борщ, различные щи, летом ели ботвинью, окрошку и свекольник. Для приготовления блюд использовали гречиху, просо, пшеницу, ячмень. Цена мяса была велика, поэтому в рационе чаще встречалась рыба. Десертных блюд в современном понимании не было. Сладкую выпечку и блюда, которые было принято есть после трапезы, называли заедками. К заедкам

³ Солодовникова Ю.Р. Виды туризма: Учебное пособие. Омск, 2013. 212 с.

относились: пастила, варенье, пряники, калачи, бублики, пирожки, баранки и т. п.

Перечислим традиционные блюда Белгородской области, которые могут быть включены в меню этнического бара.

Катанка — пшено, приготовленное особым образом. Крупу предварительно промывают, помещают в специальный деревянный лоток, добавляют смесь из муки, молока и яиц. Затем очень долго катают руками, а после высушивают в печке или на сковороде. По виду катанка напоминает сушеный горох, ее можно долго хранить в банке или мешке. Перед тем как подать блюдо на стол, катанку варят — на мясном или гусином бульоне либо просто в воде. После этого дают крупе распариться и добавляют сливочное масло.

Лапшевник (лапшаной каравай) — запеканка из домашней лапши, яиц, молока, сливок, сахара и специй по вкусу. Предварительно обжаренную лапшу отваривают в молоке, затем добавляют взбитые яйца, сливки, сливочное масло и сахар. Выпекают в печи. Как правило, подают лапшевник холодным, поливая вареньем. Блюдо не обязательно должно быть сладким, можно подать его соленным, с разными добавками.

Окрошка с рыбой — трапеза бурлаков. Основными ингредиентами этого блюда были вобла и квас. Обычно рыба была очень соленой и сухой, поэтому ее размачивали в квасе — таким образом и появился этот вариант летнего супа. Сейчас в окрошку, кроме рыбы, добавляют картофель, огурцы и яйца. Как правило, блюдо приправляют сметаной, хреном и горчицей.

Кислые галушки — один из самых старых десертов, ему более 300 лет. Это блюдо недорогое и простое в приготовлении, но очень вкусное. Сперва готовят тесто из яиц, муки и молока. Затем обжаривают его на сковороде до золотистой корочки, дают остыть и заливают компотом, причем исключительно вишневым. Галушкам дают напитаться жидкостью и набухнуть. Едят их спустя несколько часов и обязательно подают с вишней.

Лёпанцы — это похожие на вареники небольшие пирожки с различными начинками, обычно с картофелем и жареным луком. Тесто лепят по форме вареника, но затем сплющивают и жарят на сковороде, а не варят.

Древний русский город Владимир по праву признан родоначальником этнического туризма. В кухне Владимирской области есть свои особенные блюда.

Пучалка (ударение на первый слог) — это каша, основным компонентом которой является горох. Блюдо готовили в Сочельник и в Великий пост. Подавали его также на народный праздник «Иов Горошник» и во время свадебных и поминальных обрядов. Готовилась эта каша обя-

зательно в русской печи в глиняном горшке. Долго томили ее и обязательно оставляли в печи на ночь. На литр воды шел 1 кг гороха с добавлением чеснока, лука, сахарного песка, растительного масла или сала.

Медовуха — напиток на основе меда. Традиционную медовуху делают из четырех компонентов: меда, родниковой воды, дрожжей и сахара. По окончании брожения медовуху надо выдержать в холоде около месяца. Особенно вкусна суздальская медовуха.

Калач — слово «калач» пришло из татарского языка, переводится как «испытывать голод». Калач готовился из муки, молока или воды, яиц, дрожжей, соли и сахара. Особым приемом было протирание теста через сито с последующим долгим и тщательным вымешиванием на доске. Благодаря этому калачи приобретали неповторимую воздушность, пористость и прекрасный вкус.

Гурьевскую кашу готовили из густо сваренной манки, которую выкладывали на блюдо слоями. Между слоями, а их должно быть минимум шесть, кладутся фрукты, орехи, ягоды и молочные пенки, которые придают каше вкус топленого молока. Гурьевская каша — это символ десертной русской кухни. Сейчас настоящий рецепт этого блюда практически невозможно встретить.

В Рязанской области этнографический туризм также становится все более популярным. В Рязани регулярно проводятся различные гастрономические фестивали, такие как «Кухня Рязанского края» и «Сытные сады». В отдаленных районах области сохранилось множество уникальных рецептов, хотя, к сожалению, многие старинные кулинарные секреты были утрачены. Вот некоторые аутентичные блюда, характерные для кухни Рязанской области:

Взварец — суп, для которого нет точного рецепта. Готовят его на говяжьем бульоне, куда добавляют сезонные овощи: картофель, морковь, капусту, репу. Тем, кто любит питательные и согревающие блюда, этот суп обязательно понравится.

«*Скобелевские котлеты*» — легендарное блюдо Рязани. Известен исторический факт времен русско-турецкой войны, когда генерал Михаил Скобелев, рязанец по происхождению, решил разнообразить меню для солдат, чтобы поднять их боевой дух в затянувшихся боях на Балканах. Он вспомнил о вкуснейших котлетах, которые готовила его старая нянька. В перемолотое мясо она добавляла нарубленные грибы, что придавало котлетам необычный вкус.

Шкварки — известны также как выжарки. Блюдо представляет собой обжаренные до хрустящего состояния маленькие кусочки свиного сала или мяса с прослойками жира. Можно назвать их «старорусскими чипсами». Шкварки подают как горячую закуску либо как самостоятельное блюдо.

Сыроеги — традиционное блюдо, происходящее из села Котелина. Вначале распаривали и терли пшено, потом добавляли в него сахар и топленое молоко. После этого скатывали небольшие шарики, которые можно было сразу употреблять в пищу.

Все перечисленные блюда русской национальной кухни были выбраны для меню регионального этнического бара.

Главная особенность меню этнобара — уникальный выбор закусок и блюд. В ассортимент необходимо также ввести разные виды безалкогольных напитков, а также пиво, и кроме того — всевозможные десерты региональной кухни.

При составлении меню придерживаются определенных этапов. На первом этапе создают конкретный ассортимент блюд и напитков, включающий традиционные русские блюда. При этом важно непрерывно отслеживать изменяющиеся предпочтения потребителей, анализировать востребованность кулинарных позиций и соответствующим образом корректировать ассортимент в меню.

На втором этапе определяют, какие именно блюда следует особенно выделить в меню. Для привлечения внимания гостей к блюду нужно разместить в меню его фотографию.

На третьем этапе осуществляется анализ блюд, представленных в меню, на предмет востребованности и рентабельности.

Составление меню — сложный и трудоемкий процесс, поскольку относится одновременно к науке и к искусству. Он требует большого практического опыта и учета разнообразных факторов.

При составлении меню следует принимать во внимание ряд ключевых факторов:

- целевую аудиторию заведения;
- ингредиенты, применяемые для создания блюд;
- количество сотрудников и их профессиональные навыки;
- техническое оснащение предприятия.

Первое, что необходимо для разработки меню регионального этнобара, — определить перечень кулинарных позиций и напитков, включающий как традиционные, так и уникальные авторские предложения. Кроме того, ассортимент должен соответствовать специфике, классу и тематической направленности заведения, т. е. в русском региональном этнобаре ЦФО обязательно должны подаваться блюда русской кухни тех областей, которые входят в состав данного федерального округа.

При формировании меню необходимо строго следовать санитарно-гигиеническим и технологическим нормам, а также учитывать стандарты, применяемые к конкретному типу и категории заведения. Особое внимание следует уделить СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного пи-

тания населения»⁴. Также необходимо учитывать сезонность продуктов, из которых готовятся блюда⁵.

Исследование вопросов разработки меню регионального этнобара и анкетирование респондентов приводят к выводу, что большинство туристов при посещении этнобаров хотят попробовать блюда, которые считаются давно забытыми. На основании опроса потребителей было разработано меню регионального этнобара в ЦФО, фрагмент которого приводится ниже.

Фрагмент меню этнобара

Фирменные блюда

1. «Красная» каша (овсяные хлопья, томленные со сметаной).
2. Кислые галушки (запеченая домашняя лапша с вишневым соусом).
3. Курник (многослойный пирог с мясом птицы, гречневой кашей и грибами).

Горячие блюда

1. Котлеты «Скобелевские» с отварным картофелем и зеленью.
2. «Катанка» (шарики из пшена с добавлением молока, муки и яиц, сваренных на гусином бульоне).
3. Щучьи котлеты с картофелем и луковым соусом.
4. «Семенуха» (гречневая каша, запеченая с грибами, луком и яйцами).

Холодные закуски

1. Выжарки (жареные кусочки свиного сала с соусом).
2. Паштет (из куриной или гусиной печени) с сухариками.
3. Рыбные выжарки (жареные кусочки речной рыбы).
4. «Лёпанцы» (жареные вареники с картофелем и луком).

Салаты

1. Салат из сезонных овощей (капуста белокочанная с помидорами, огурцами и зеленью, редька с морковью).
2. Салат теплый «Речной» (из отварной речной рыбы, картофеля, соленых огурцов, икры щуки, лука, моркови).
3. Салат мясной (отварная говядина, грибы, картофель, яйцо, морковь, лук).

⁴ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

⁵ Правила оформления меню. [Электронный ресурс]: http://osoboebludo.com/news/pravila_oformlenija_menu/

4. Салат из квашеной капусты с мочеными яблоками.

Супы

1. Баланда (постный суп из сезонных овощей).

2. «Взварец» (говядина, картофель, морковь, зелень).

3. Окрошка рыбная «Бурлацкая» (квас домашний, вобла сушеная, лук зеленый).

Десерты

1. «Тонцы» (блинчики с вареньем в ассортименте).

2. «Чичи пшеничные» (пшеничные оладьи с вареньем).

Хлебная корзина: черный и белый хлеб.

Напитки безалкогольные

1. Вода родниковая.

2. Квас хлебный.

3. Взвар «Рязанский».

4. Компот из сезонных фруктов и ягод.

5. Травяной чай.

Напитки алкогольные

1. Медовуха

2. Пиво светлое разливное.

3. Пиво темное разливное.

4. Сидр.

5. Брага.

6. Полугар.

Для каждого фирменного блюда были составлены технико-технологические карты, определены основные показатели качества и безопасности.

В настоящее время важно знакомить молодое поколение с историческими основами русской кухни и культурой других народов, в том числе гастрономической, что возможно реализовать через меню, основанное на традиционных рецептах. Продвижение гастрономического туризма посредством создания предприятий общественного питания с этнической направленностью, где подают блюда традиционной национальной кухни, в частности, русской кухни, является значимым и актуальным направлением для укрепления патриотизма среди населения России, в том числе подрастающего поколения.

Список литературы

1. Бутузов А.Г. Этнокультурный туризм: Учебное пособие. М.: «Кнорус», 2013. 248 с.

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических

правил и норм» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Правила оформления меню. [Электронный ресурс]: http://osoboebludo.com/news/pravila_oformlenija_menyu/ (дата обращения: 24.02.2026).

4. Современные проблемы сервиса и туризма: Научно-практический журнал. 2014. № 1. С. 67—68.

5. Солодовникова Ю.Р. Виды туризма: Учебное пособие. Омск: Омский гос. ин-т сервиса, 2013. 212 с.

Сведения об авторах

Василиевич Наталья Владимировна, кандидат химических наук, доцент, доцент кафедры технологии виноделия, броидильных производств и химии, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: n.vasilievich@mgutm.ru

Власова Кристина Владимировна, кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры цифровой нутрициологии, гостиничного и ресторанного сервиса, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: k.vlasova@mgutm.ru

Шарова Тамара Николаевна, профессор кафедры цифровой нутрициологии, гостиничного и ресторанного сервиса, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: t.sharova@mgutm.ru

Царева Валерия Владимировна, магистрант кафедры инновационных технологий продуктов из растительного сырья, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: valeria.tsareva2017@yandex.ru

Information about the authors

Vasilyevich Natalia Vladimirovna, Candidate of Chemical Sciences, Associate Professor of the Department of Digital Nutriciology, Hotel and Restaurant Service, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: n.vasilievich@mgutm.ru

Vlasova Kristina Vladimirovna, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Digital Nutriciology, Hotel and Restaurant Service, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: k.vlasova@mgutm.ru

Sharova Tamara Nikolaevna, Professor of the Department of Digital Nutriciology, Hotel and Restaurant Service, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: t.sharova@mgutm.ru

Tsareva Valeria Vladimirovna, Master's Student of the Department of Digital Nutriciology, Hotel and Restaurant Service, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: valeria.tsareva2017@yandex.ru

Статья поступила в редакцию 04.12.2025; одобрена после рецензирования 11.12.2025; принята к публикации 15.12.2025.