**  **

**Фестиваль «Мать Земля. Коренные народы. Хлеб. Сладости. Напитки»**

В рамках Международной выставки-ярмарки "Сокровища Севера. Мастера и художники России 2022" с 14 по 18 сентября пройдет фестиваль «Мать Земля. Коренные народы. Хлеб. Сладости. Напитки».

Значение хлеба для человечества невозможно переоценить. Хлеб позволил человеку перейти к оседлому образу жизни и присутствует в культуре каждого народа и является самым употребляемым продуктом. Хлеб — один из самых доступных источников растительных белков и углеводов.

Почитание, любовь и трепетное отношение к хлебу присутствуют в культуре любого народа: предания, легенды, сказки, пословицы и поговорки о хлебе есть у всех.

Потребление хлеба в различных вариантах его приготовления воспринимается сегодня как неотъемлемая, глубоко традиционная составная часть у многих коренных наров Севера как оседлых, так и кочевых. Например, кочевые эвенки и ненцы традиционно пекут хлеб в земле. Кочевники-оленеводы обычно делают такую выпечку на стоянке недалеко от чума. Оседлые народы, такие как селькупы и вепсы пекут не только хлеб, но и традиционные пироги в печках с разнообразными начинками. А удэгейцы, перемалывали сушеные ягоды черемухи и делали их этой муки сладкие лепешки, которые сушили на солнце.

Сколько на земле народов, и у каждого – свой хлеб: из ячменя, овса, кукурузы, риса пшеницы и ржи. Разнообразен хлеб по форме, способу формования, по выпечке, составу и производству.

Раньше для приготовления хлеба коренные народы чаще всего смешивали ржаную муку с рыбной, последнюю получали путём перемола высушенной рыбы на жерновах. Также хлеб обогащали разными добавками: брусникой, душистыми травами, икрой. Многие традиции сохранены, живы и используются до сих пор.

Приготовление десертов коренных народов тоже очень разнообразно, причем в качестве подсластителей до настоящего времени в традиционных рецептах применяют как мед, в том числе диких пчел, так и натуральные ягоды и коренья. У народов Кемеровской области, Алтая распространены сладости из талкана (жареная мука из ячменя или пшеницы) с медом, лесными ягодами или талкан запаренный на отваре трав употребляемый как каша. А кочевые сойоты делают молочные «ириски» из молока яка, и это не только лакомство, но и один из способов долгого хранения молочных продуктов. Малочисленные народы Сахалина и Камчатки использовали корень сараны для придания сладости традиционным блюдам.

Сбором и заготовкой дикорастущих трав и ягод также традиционно занимаются все коренные народы. Из собранного сырья готовятся разнообразные напитки: чаи, морсы, квасы и даже ферментированные напитки, например вино из жимолости готовят народы камчатки.

Знания традиционных связей между культурой и пищей коренных малочисленных народов в особенности таких продуктов первой необходимости как хлеб, напитки на основе трав и ягод, натуральные сладости (меды, варенья, конфеты из талкана, сухих ягод и пр.), вызывают огромный интерес у мирового сообщества, в научном мире и являются предметом особой заботы международного движения Слоу Фуд, в части обеспечения права на вкусную, честную и чистую еду, сохранения биоразнообразия, экологии и местных традиций.

**Главная цель фестиваля** «Мать Земля. Коренные народы. Хлеб. Сладости. Напитки» популяризация национальных кулинарных традиций коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока РФ.

Участие в фестивале позволит представителям малочисленных народов рассказать участникам и гостям выставки-ярмарки о хлебопечении кочевых народов, национальной выпечке (вепсская калитка, козуля и др.), сладостях, а также о национальных натуральных напитках, специфике их приготовления, месте в традиционной культуре народа, связи со здоровьем.

**Фестиваль «Мать Земля. Коренные народы. Хлеб. Сладости. Напитки»** включает следующие мероприятия:

**Основное мероприятие** – Основное мероприятие - работа информационно-познавательного стенда, на котором будет представлена экспозиция продукции, что позволит представителям коренных этносов рассказать участникам и гостям выставки–ярмарки «Сокровища Севера. Мастера и художники России 2022» о конкретных видах хлеба, сладкой выпечке, традиционных сладостях и напитках специфике их приготовления, месте в традиционной культуре, связи со здоровьем, а также популяризации родных языков и традиционной национальной одежды.

В программе фестиваля:

* **конференция «Хлеб, натуральные сладости и напитки в питании и культуре коренных народов»**;
* **конкурс «Хлеб. Сладости. Напитки»** (на лучшие продукты и напитки);
* **конкурс «Ковчег вкуса**» (на редкий, исчезающий продукт, рецепт). В этом конкурсе можно представлять любые продукты;
* **состязание по игре в Апокачи** (нанайские шашки) (шашки будут съедобные);
* **конкурс «Сливки**» (на самое быстрое взбивание сливок национальными приспособлениями (Ытык, мутовка и пр.);
* **конкурс на лучший детский рисунок по теме фестиваля** (на стенде будет перманентно работать изостудия);
* **Урок Вкуса** (мероприятие по сенсорному образованию для детей и взрослых). Данное мероприятие особенно актуально для восстановления обоняния, вкуса и поли сенсорного восприятия для переболевших СOVID-19.
* **мастер-классы:** по приготовлению эвенкийской лепешки «колобо», северного пряника «козули», вепской калитки, шорских конфет из талкана, удэгейской лепешки из черемуховой муки, нанайских печенья и чай, сладких «пельменей», варенье из манжуйского ореха, райских (диких) яблок, а также по рисованию на пряниках и много другое;
* **арт-макияж для детей** по теме фестиваля;

**Участие во всех мероприятиях БЕСПЛАТНОЕ.**

Всем участникам фестиваля будут вручены дипломы участников, а победителям конкурсов – кубки, призы и подарки. Главный приз фестиваля - поездка на международный форум «Terra Madre» (Мать Земля) в Турин (Италия).

**Организаторы** фестиваля:Общероссийская общественная организация «Центр содействия по сохранению, развитию и популяризации культурных гастрономических традиций, биологического разнообразия, органического сельского хозяйства «Слоу Фуд (Еда без спешки) в России» («Слоу Фуд в России»), при партнерской и финансовой поддержке нефтегазовой компании «Сахалин Энерджи».

**Информация о подготовке к участию в конкурсах и конференции**

**Для участия в конкурсе «Хлеб. Сладости. Напитки» необходимо:**

1. Подготовить информацию о продукте (фото и текст в формате А-5, шрифт Calibri размер – 12, интервал 1,5). Можно привезти макет, поделку. Эта информация будет частью экспозиции общего стенда фестиваля.
2. Подготовить презентацию блюда для участия в конкурсе (см. **Положение о конкурсе**).

**Для выступления на Конференции**

**«Хлеб, натуральные сладости и напитки в питании и культуре коренных народов» необходимо:**

Подготовить доклад-презентацию.

Слайды для презентации (примерное содержание) включают:

* Регион происхождения (коротко о регионе);
* Народность (немного о народе);
* Продукты (хлебные изделия, натуральные сладости, чаи, напитки), используемых коренными народами данного региона. Полезные свойства;
* Традиционные способы обработки, приготовления, консервации, ферментирования, хранения и т.д.;
* История, обычаи, связанные с хлебными изделия, сладостями, чаями, напиткам (если имеются);
* Традиционные блюда, в которых используются эти продукты (1 рецепт).

Слайды должны сопровождаться фото или видео материалами.

Продолжительность выступления - не более 15 минут.

***\*****Презентация одновременно нескольких видов продуктов допускается, и даже приветствуется, но Вы должны уложиться в отведенное время.*

**Для участия в продовольственном конкурсе «Ковчег Вкуса» необходимо:**

1. Заполнить анкету и отправить ее по адресу: slowfood-ru@mail.ru или отдать лично на стенд фестиваля «Мать Земля. Коренные народы. Хлеб. Сладости. Напитки».
2. Предоставить продукт для дегустации на конкурс.

**Для проведения мастер-классов на стенде фестиваля (выпечка, приготовление сладостей, мастер-классы дегустации чаев, напитков, рисование, бисероплетение и др.) необходимо:**

Иметь собственный инвентарь и продукты, либо заблаговременно сообщить организатором, что необходимо приобрести и в каких количествах. Это можно сделать в анкете участника.

По всем возникающим вопросам Вы можете обратиться

по телефону +7 (916) 295 92 20

WhatsApp (ВаЦап) +7 (916) 295 92 20

**Подать заявку** на участие в фестивале или отдельном конкурсе: slowfood-ru@mail.ru