



Министерство образования Калининградской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение лицей №1 города Балтийска
Калининградской области

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ФИЛОСОФИЯ БАЛТИЙСКОЙ КУХНИ: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ И ПОИСК АУТЕНТИЧНОГО ВКУСА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

(Всероссийский конкурс краеведческих исследовательских и проектных работ
«Отечество: история, культура, природа, этнос», номинация «Нематериальное
наследие и этнография края»)

Автор: ученик 8 Б класса Новов Никита Сергеевич

Руководитель: кгн, учитель географии Новова Елена Евгеньевна

г. Балтийск

2025 год

Содержание

Введение.....	3
Глава 1 Исторические аспекты формирования традиционной кухни	4
Глава 2 Особенности Балтийской кухни	7
Заключение	12
Список источников и использованной литературы.....	13
Приложения	14

Введение

В настоящее время в России большую популярность приобретает гастротуризм. Люди, посещающие какие-либо регионы, хотят попробовать блюда, характерные только для данной местности. При этом очень часто изготовленные из местных, локальных продуктов. И это становится очень модным направлением в ресторанном бизнесе, в том числе и в Калининградской области, где с каждым годом растет число туристов. Поэтому в «Янтарном крае» России развивают бренд «Балтийская кухня», призванный привлечь сюда новых гостей и принести более высокий доход местному бизнесу.

Тренд на локальную кухню существует уже несколько лет и становится все более актуальным. В его основе лежит использование местных продуктов и поиск аутентичного вкуса. Развитие местного производства в Калининграде было отчасти вынужденным: начиная с 2014 года поставки зарубежных ингредиентов значительно сократились из-за санкций. И рестораторам пришлось обратить пристальное внимание на продукты локального происхождения. И теперь в постоянном контакте рестораторов и местных производителей появляются новые блюда Балтийской кухни и развивается это бренд

Но многие жители Калининградской области и ее гости очень мало знают об особенностях Балтийской кухни, с трудом назовут несколько ее блюд. Популяризация данного бренда должна сопровождаться информированием населения. Этим определяется актуальность выбранной темы.

Цель работы: выявить особенности философии Балтийской кухни.

Задачи:

1. Узнать, что такое локаворство и его основные принципы;
2. Рассмотреть особенности формирования национальной кухни;
3. Изучить, что включает в себя понятие «Балтийская кухня»;
4. Составить и проанализировать карту «Ресторанов Балтийской кухни»;
5. Создать картосхему «Продукции местных производителей Калининградской области» на основе собранных материалов;
6. Изучить особенности блюд, предлагаемых под брендом «Балтийская кухня»;
7. Рассмотреть возможные перспективы развития данного направления в нашем регионе.

Объект исследования: предприятия общественного питания, работающие под брендом «Балтийская кухня», местные производители сельскохозяйственной продукции, блюда Балтийской кухни.

Предмет исследования: особенности Балтийской кухни и перспективы развития данного направления в гастрономии.

При работе над проектом осуществлялся сбор и анализ литературных и интернет-источников информации, их изучение, обобщение и анализ, в том числе с применением картографического метода. Полученные в ходе работы данные и созданные карты могут быть использованы для дальнейшего развития и продвижения бренда «Балтийская кухня».

Глава 1 Исторические аспекты формирования традиционной кухни

До эпохи великих географических открытий человечество жило по принципам питания только местной едой.

В эпоху Просвещения (в 18 – 19 веках) в России и Восточной Пруссии появились так называемы локаворы, люди, предпочитающие есть продукты, выращенные в своей местности. Они считали их более полезными для здоровья. Одним из них был Андрей Тимофеевич Болотов - русский писатель, мемуарист, философ-моралист, учёный, ботаник и лесовод, один из основателей агрономии и помологии в России. Он внёс большой вклад в признание в России помидоров и картофеля сельскохозяйственными культурами. Часть своей жизни он провел в Восточной Пруссии. Он говорил, что правильно (и для земли, и для людей) использовать в пищу продукты, производимые в своей территориальной полосе [3, 4]. Каждый локавор сам устанавливает эти территориальные границы. В США - это радиус 500 км вокруг дома. Но некоторые люди устанавливают их не только для продуктов, но и для дров, угля и даже посуды.

Как социальное движение локаворство сформировалось в начале XXI века. Таким образом, локавор (в переводе с английского «local» – местный, с латинского «vocare» – кушать) – это человек, который ест только выращенные у себя на грядке продукты или те, которые были изготовлены в радиусе 160-200 км (100 миль). Но он полностью не отказывается от завозных продуктов, а только ограничивает им употребление [11]. «Локаворская кухня» - это принцип питания, приветствующий употребление в пищу только локальных продуктов.

Локаворство как стиль питания популяризировали в 2000-х годах журналисты из Канады - А. Смит и Дж. Маккинон. Они провели удачный эксперимент: начали употреблять в пищу только те продукты, которые были выращены или произведены в радиусе 100 миль от места, где они жили.

Локаворство — это искусство комбинирования и исследования родной флоры и фауны с целью извлечения пользы и питательности. Оно приветствует употребление в пищу не только культурных растений, но и дикоросов, многие из которых сейчас считают сорняками (крапива, одуванчики). Локаворец ищет максимально экологичную еду, произведенную и приготовленную без химикатов и консервантов, и предпочитает свежие фрукты и овощи [11].

Основные принципы локаворства:

- Локальность (каждый определяет территориальную границу сам);
- Сезонность: пищу можно выращивать, собирать, есть и консервировать удобным способом только в сезон;
- Натуральность: продукты производятся в максимально натуральных условиях, без применения химии;
- Экологичность: забота об экологии региона (минимальное загрязнение окружающей среды при транспортировке продуктов, их производстве и хранении);
- Поддержка местного производителя, чтоб он расширял свою деятельность;
- Гармония с природой: жить в такт с биологическими часами (есть свежие овощи и фрукты по сезону) [8].

В локаворской кухне блюда по рецептам разных стран и народов должны быть приготовлены из местных продуктов. Следует отказаться от несезонной еды; самостоятельно выращивать фрукты и овощи или покупать их у тех, кто получает их экологичным способом. Во время приготовления не использовать консерванты и искусственные добавки, отдавать приоритет свежим, минимально обработанным продуктам. Рекомендуется делать сезонные заготовки (сухофрукты, маринады, варенья, консервы).

Врачи уверяют, что при употреблении «родных» овощей, фруктов и ягод повышается иммунитет, пропадает целлюлит и стул становится стабильным, организм избавляется от шлаков. Поесть свежеприготовленной пищи намного дешевле, вкуснее и полезнее, чем регулярно употреблять бутерброды или применять быстрые перекусы.

Известный исследователь в области питания Вильям Похлебкин обратил внимание на важность традиционного питания: «Это подлинная концентрация кулинарного опыта за много веков, причем опыта, учитывающего природно-географическую среду обитания и пищевое сырье каждого отдельного народа. Лучше и вернее такого опыта ничего быть не может. Первое условие правильного питания – не слишком удаляться от своей национальной кухни».

Красители, усилители вкуса, искусственные заменители натуральных продуктов, вкусовые добавки – все это оказывает негативное влияние на организм человека. Лучше всего готовить блюда национальной кухни, блюда знакомые и любимые, традиционные для предшествующих поколений семьи.

Также важно создать продуктовое, вкусовое и кулинарное разнообразие: мясная, рыбная, растительная и другая пища в горячем, холодном, соленом, квашеном, вяленом и ином виде, пища, сдобренная пряностями, пресная, и сладкая, острая, и кислая. Такая пища и будет самой здоровой и полезной [8].

Кухня (от латинского *coquīna, cocīna*, от *coquere* — «варить») — совокупность традиций и рецептов приготовления пищи, обусловленных историческими, географическими, культурными и иными условиями. Кухни имеют этнические, региональные и иные особенности. На кухню влияют ингредиенты, которые можно приобрести в конкретной местности, а также пищевые религиозные запреты и традиции [2].

Национальная кухня - это система коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающая в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности. Эти представления очень устойчивы и разделяются всеми носителями данной культуры, а также транслируются за ее пределы.

Н.С. Марушкина отмечает, что еда несет в себе не только физиологическую составляющую, являясь первоосновой жизни и здоровья человека. Она определяется как важная часть культурно-бытового уклада социальной общности, обладает культурными и сакральными смыслами. Национальная кухня, по мнению З.М. Кешевой, - это яркий компонент осознания культурной идентичности в социальном пространстве.

Еда напрямую связана с эмоциональным миром человека и его самоидентификацией. Национальная кухня в наши дни остается одним из ключевых факторов самосознания и идентичности представителей разных этносов, благодаря которым человек осознает себя частью той или иной культуры.

Процесс приготовления и принятия пищи лежит в основе многих общественных и межличностных отношений, с ним связаны важнейшие ритуалы и торжества в жизни человека, такие как рождение, свадьба, похороны. Блюда национальной кухни способствуют идентификации страны или территории, остаются связующей нитью человека с исторической родиной и прочными проводниками семейных традиций [6].

Пищевые предпочтения каждой народности исторически формировались в зависимости от географического положения и экономического развития определенной территории, а также под влиянием культурных традиций и обычаев, определяющих образ жизни каждого этноса. Но в результате расширения ассортимента доступных пищевых продуктов на протяжении веков происходила вкусовая и качественная эволюция питания. В связи с изменением образа жизни и химического состава потребляемых блюд менялось и количество используемых продуктов. Таким образом, национальная кухня постоянно трансформировалась.

Также росло влияние заимствований у других этносов, включение новых продуктов в повседневный рацион с последующей адаптацией, трансформацией и преобразованием в новые блюда. Особенно интенсивно это происходит в последние десятилетия. Поэтому необходимо принимать меры по сохранению идентичности и пищевой культуры каждого отдельного народа [7].

Но большинство народных блюд не национальные, а региональные. Рецепты и технологии приготовления еды распространяются на территориях, где есть необходимые ингредиенты и условия. В результате одни и те же блюда могут входить в состав различных национальных кухонь.

Таким образом, национальная кухня - это набор блюд, которые готовят представители данной национальности. Но одни и те же блюда могут готовить представители разных народов и каждый народ справедливо может считать это блюдо своим. Подлинно известно и документально подтверждено происхождение только малой части блюд, а большинство нынешних технологий приготовления пищи было придумано человечеством задолго до образования ныне живущих национальностей.

Национальная кухня может развиваться двумя путями: 1) совершенствование методов приготовления внутри отдельной национальной кухни, чаще всего вынужденное, связанное с изменениями условий и места существования; 2) заимствование и перенос технологий с одних ландшафтных условий на другие, с заменой ингредиентов, в виду их отсутствия или появления новых, ранее неизвестных продуктов.

Развитие национальной кулинарии за счет заимствования у соседей - это абсолютно нормальный процесс [12, 13].

Глава 2 Особенности Балтийской кухни

Весной 2022 году администрация Калининградской области запатентовала бренд «Балтийская кухня», который включает в себя: 1) кулинарные традиции, сформировавшиеся на территории нынешней Калининградской области в течение последних семи веков; 2) локальные блюда, то есть блюда, произведенные из местных продуктов, выращенных на территории Калининградской области.

Рестораторы Калининградской области могут использовать бренд «Балтийская кухня» для продвижения своей концепции. В конце декабря 2022 года представители общепита и туризма подписали Манифест Балтийской кухни, созданный Балтийской высшей школой гастрономии под руководством Максима Ткачёва. В его разработке участвовали рестораторы Андрей Мерзляков, Дмитрий Акулов и Павел Борисенко, бренд-шеф «Британика Проджект» Сергей Чадин, основатель Kaliningrad Street Food Александр Исаев, создатель музеев Altes Haus и «Дом китобоя» Александр Быченко и главный редактор медиагруппы «Западная пресса» Любовь Антонова.

Рестораны, которые готовят из местных продуктов и продвигают идеологию локальной кухни, получили знаки отличия — наклейки с изображением рыбы (Приложение 1). Это своеобразный маркер на дверях заведений: здесь можно попробовать местные специалитеты.

Существует 2 типа знаков: 1) «Балтийская кухня. Туристическая достопримечательность» вручается заведениям, где практически все блюда готовят из местных продуктов и продвигают блюда Балтийской кухни (рестораны: «Штандайм, 99», «БАЛТ», «Телеграф» и «Local»); 2) «Балтийская Кухня» получили рестораны, где представлены блюда разных кухонь, но они используют местные продукты и продвигают локальную гастрономию («Соль», «Seasons», «OBLAKA» и «Чайковский»).

Сейчас в Калининградской области под брендом «Балтийская кухня» работает 23 предприятия общественного питания. Они отражены на созданной в процессе работы над проектом гугл карте «Рестораны Балтийской кухни» (Приложение 2): <https://www.google.com/maps/d/edit?mid=18O9EwtrpFu9QVVf2v8SIV8n8gaizTOQ&usp=sharing>. Она составлена на основе данных туристического портала Калининградской области. На ней можно найти адреса и описания предприятий общественного питания с фотографиями (Приложение 2). Но это не только рестораны, но и кафе, бары, бистро [10].

Анализ карты показал, что больше всего предприятий общественного питания под брендом «Балтийская кухня» работает в городе Калининграде, их одиннадцать. В курортном городе Зеленоградске располагается 6 предприятий общественного питания под этим брендом, а в Светлогорске всего три. По одному ресторану «Балтийской кухни» есть в городах Неман и Пионерский. В поселке Железнодорожном кафе «У Гердавы» тоже продвигает данный бренд. В настоящее время не все предприятия, которые используют местные продукты и в меню имеют блюда «Балтийской кухни» работают под данным брендом. В

списке и на карте отсутствуют такие предприятия общественного питания, как «Dolce Vita», «Усадьба», «Фазенда», «Гран Палас», «Домик в деревне», «Гравлак» и другие. Но надеемся, что вскоре в нем можно будет найти и выше названные предприятия общественного питания, а также множество других, которые будут работать под брендом «Балтийская кухня» не только в Калининграде, Зеленоградске, Светлогорске, но и в иных городах и населенных пунктах Калининградской области, где есть очень много природных и культурно-исторических достопримечательностей, пользующихся большой популярностью у жителей и гостей «Янтарного края». Продвижению бренда «Балтийская кухня» также будет способствовать победа Калининградской области в трех номинациях Всероссийской туристической премии Russian Travel Awards в 2024 году: «Регион гастрономического туризма», «Регион культурно-познавательного туризма» и «Регион мисе-туризма».

Местные продукты используют не только рестораны города Калининграда, но и других населенных пунктов Калининградской области, а также кафе и гостевые дома. В Приложении 3 представлена картосхема «Продукция местных производителей Калининградской области». На ней показана, какая продукция производится в тех или иных муниципалитетах.

Аграрии Калининградской области, в основном фермерские хозяйства производят и реализуют большой ассортимент продуктов питания. Это различные виды овощей: картофель, капуста, свекла, морковь, помидоры, огурцы, баклажаны, сладкий перец, лук, петрушку, укроп и так далее. А также ягоды и фрукты: яблоки, груши, сливы, клубника, голубика, ежевика, кивано (рогатая дыня), малина, смородина, крыжовник и много другое. Фермеры выращивают и собирают душистые и лечебные травы: мята, иван-чай, базилик, фиалки, настурции, создают лечебные чаи и удивительные напитки из них по собственным рецептам. У них можно приобрести не только свежие овощи, фрукты, ягоды, грибы, но и сушеные и консервированные (компоты, варенья, соки, уксус), а также мед и продукцию пчеловодства. Во многих фермерских хозяйствах разводят коз, коров, домашнюю птицу, реализуют мясо, молоко, сыры, молочную продукцию, яйца. В Гурьевском и Нестеровском районах можно отведать местный шоколад и изделия из него. Фермеры пекут домашний хлеб и другие хлебобулочные изделия [5].

Наибольший ассортимент продукции представлены в Гурьевском и Нестеровском муниципальных округах. За ними следуют Багратионовский и Краснознаменский муниципальные округа, а затем Зеленоградский, Неманский и Полесский муниципальные округа. Наименьший ассортимент продукции - в Озерском, Черняховском муниципальных районах, в Калининградском и Светловском городских округах.

Анализ картосхемы показал, что сельскохозяйственные производители могут обеспечить предприятия общественного питания Калининградской области в различных ее районах разнообразной свежей и консервированной продукцией. Это должно способствовать развитию и распространению бренда «Балтийская кухня» по всей территории Янтарного края. Кроме этого в

муниципалитетах работают гостевые дома, усадьбы, кафе-фермы, замки и так далее, в которых действуют небольшие предприятия общественного питания, готовящие еду для посетителей из своих местных продуктов и по уникальным рецептам. Они также могут работать под брендом «Балтийская кухня», продвигать его и угощать своих гостей блюдами Балтийской кухни.

Так как Калининградская область располагается на берегу Балтийского моря и его заливов, то для Балтийской кухни традиционные продукты – это рыба и морепродукты (Приложение 4.1).

Копченый угорь – настоящая кулинарная гордость Калининградской области. Это действительно вкусный деликатес, попробовать что-то подобное невозможно больше ни в одном городе России. В ресторанах копченый угорь дополнительно обжаривают на гриле, что делает вкус этого кулинарного шедевра еще более оригинальным. Популярен в городе палтус. Его коптят, жарят на гриле, делают строганину, запекают. Рыба в меру диетическая и очень вкусная, так как подается на стол в свежайшем виде.

В водоемах Калининградской области много рыбных мест, где обитает щука. В рыбных ресторанах административного центра или курортных городов можно отведать кулинарные изыски из этой рыбы. Строганина из пелакиды – еще одна кулинарная гордость Калининграда. Несмотря на то, что пелакида не водится в Балтийском море, только в Калининградской области подают такую закуску, дополняя вкус рыбы маринованным луком, ржаным хлебом, лимонным соком и горчицей. Такое сочетание ингредиентов вызывает настоящий кулинарный взрыв вкуса. Поест пелакиду можно не только в виде строганины. Слабосоленая или жареная она не менее аппетитная.

Балтийский морской канал – среда обитания леща, поэтому он тоже кулинарная достопримечательность нашей области. Приготовленная свежесловленная рыба очень вкусна. Лещ холодного или горячего копчения покупается туристами для себя и в качестве кулинарного сувенира для родных и друзей. Кулинарный секрет приготовления корюшки известен калининградцам со времен средневековья. Эту ароматную рыбу жарят в панировке и подают к столу с картофелем, черным хлебом и ломтиками лимона. Слабосоленая сельдь. Калининградские шпроты – кулинарная гордость области. Посещая ее, обязательно стоит приобрести хотя бы баночку рыбных консервов. Улиток и мидий готовят в ресторанах и на кулинарных фестивалях.

Калининградскую область можно смело назвать «столицей сыров» (Приложение 4.2). Сыроварением здесь занялись еще во времена существования Восточной Пруссии в середине 19 века. Особенно ценен сыр «Тильзитер», его начали производить еще в Тильзите (ныне - город Советск). Хотя запатентовали рецепт сыра в Швейцарии, истинная родина молочного продукта - Восточная Пруссия.

Мясо оленя – кулинарное достояние Калининграда. Оленина поставляется с фермерского хозяйства, расположенного рядом с городом. Ее запекают, жарят, делают стейки и строганину (Приложение 4.3).

Пиво – один из традиционных напитков Балтийской кухни. Варить пиво в Кёнигсберге начали еще в 13 веке. Эту традицию сюда привезли рыцари Тевтонского ордена. Вскоре Восточная Пруссия стала практически столицей пивоварения. Современным пивоварам удалось сохранить рецептуры настоящего немецкого пива, попробовать его можно в пивных барах, кафе и ресторанах (Приложение 4.4). Пенный напиток отлично дополняет кулинарные изыски современного Калининграда. Иногда кажется, что половина традиционных блюд специально создана в качестве закуски к лучшему пиву. Копченый угорь, жареная корюшка, вяленый лещ, строганина из пелакиды, колбаски и многое другое – все это идеально дополняет бокал холодного солодового напитка.

Одним из аутентичных блюд Калининградской области считаются кёнигсбергские клопсы (Приложение 4.5). Мясные клопсы – одно из популярнейших гастрономических достояний Калининграда. Кулинарный рецепт блюда родом из Германии и представляет собой шарики из фарша, которые варят в бульоне до полуготовности, а затем томят в сливочном соусе с каперсами. Клопсы имеют нежную структуру и яркий вкус, их подают с картофелем или рисом. Рецепт кулинарной достопримечательности освоили уже давно, его готовят в большинстве ресторанов и кафе с традиционной немецкой и европейской кухней.

Кёнигсбергский флек – это горячее блюдо, которое варилось на основе говяжьего рубца с добавлением большого количества специй (Приложение 4.6). Местным кулинарным достоянием оно стало еще во времена Пруссии. В 16 веке его готовили повсюду – в знатных домах, ресторанах, в уличных ларьках и на рынках. Недорогой и сытный, с ярким вкусом, он был любимым блюдом богатых и бедных. Сегодня его можно попробовать как в традиционном варианте приготовления, так и более современном, с добавлением различных ингредиентов.

Кёнигсбергский марципан – кулинарная визитная карточка Калининграда (Приложение 4.7). Именно здесь можно попробовать тот самый миндальный десерт, который производился лучшими кондитерами Восточной Пруссии и экспортировался во многие страны. В Бранденбургских воротах работает музей марципана (Приложение 4.8). В нем можно познакомиться с историей возникновения десерта, увидеть архитектурные копии, созданные из марципана, и приобрести сладкую кулинарную достопримечательность.

Соседство с Литвой оказало влияние на кулинарные предпочтения калининградцев. Здесь готовят холодный литовский борщ и цеппелины – картофельные клецки с творожной или мясной начинкой (Приложение 4.9). Подаются они со сметаной и поджаркой из сала [9].

Длительное время территория нынешней Калининградской области находилась во владении Германии, поэтому в основе кулинарных традиций лежит немецкая кухня. Ее самым ярким блюдом, популярным в Калининграде, являются колбаски (Приложение 4.10). Попробовать их можно как в ресторанах, так и пивных барах, а также в ларьках с уличной едой и на кулинарных ярмарках.

Блюда польской кухни настолько популярны в Калининграде, что выделить какое-то одно довольно сложно. Журе́к (суп на мучной закваске, подающийся в хлебе), бигос, свиная шейка по-польски и многое другое можно отведать в фирменных и европейских ресторанах и кафе (Приложение 4.11).

В некоторых районах Калининградской области есть свой аутентичные блюда, например, куршские пироги (Приложение 4.12). Они бывают сладкие и мясные. Их готовят с судаком и другими начинками.

По мнению одного из основателей гастробара «Соль», ресторанов Seasons и Matsu Izakaya и рыбного бистро FishDealer Дмитрия Акулова, локальные продукты имеют массу преимуществ: «Мы живём в уникальном месте с очень привлекательным товарным ассортиментом — от рыбы до овощей, выращенных на польдерных землях. Использовать продукты, произведённые на нашей территории, — это экологично. Не нужно тратить огромное количество ресурсов, чтобы их упаковать и перевезти. Одновременно мы поддерживаем местных производителей, а ещё помогаем области развиваться в направлении сельского хозяйства. Общаясь с фермерами, мы показываем им, что нам интересно и с какими продуктами мы хотели бы работать» [9].

Бренд-шеф ресторана «Облака» Вячеслав Вьюник говорит: «Мы должны создавать абсолютно новые блюда, не похожие ни на что другое — ни на чебуреки, ни на какую-то известную классику. Использовать современные методы, способы обработки, сочетания продуктов и вариации приготовления».

Ресторатор Максим Ткачёв считает, что для развития местной гастрономии важно создать что-то уникальное. Он говорит: «Наша задача в том, чтоб написать свою страницу в истории Балтийской кухни. Создать хотя бы 10 блюд, которые станут шедеврами и будут через аромат, вкус, внешний вид выражать Калининградскую область. Рецепты, которые пройдут испытания временем, войдут в историю». В этих словах заключается философия Балтийской кухни.

Один из основателей ресторана «Телеграф» Роман Ершов считает, что ценность локальных продуктов — в их уникальности. Он говорит, что «местный продукт для нас — это язык, на котором мы общаемся с гостем, рассказываем о красоте нашей природы, о том, как она меняется в разные времена года, об уважении к ней. Мы делимся нашим восприятием области и местной культуры через призму гастрономии. Мы несем такую же миссию, как и музеи, театры, памятники. Туристы, приезжающие в Калининградскую область, первым делом ищут места, где можно поесть. Мы находимся на первой линии культурного соприкосновения и стараемся, чтоб гость нашей области максимально проникся ей» [9].

Так как туристы стараются попробовать именно местные специалитеты, то рестораторам выгодно предлагать Балтийскую кухню. И те предприятия общественного питания, которые разделяют философию балтийской кухни и готовят эти блюда становятся наиболее успешными в бизнесе.

Локальная кухня может быть мощным толчком для развития туризма. И местный гастрономический потенциал будет способствовать привлечению большего числа туристов в наш регион [1, 4].

Заключение

Локаворство - это принцип питания, приветствующий употребление в пищу только локальных продуктов. Оно сформировалось в начале XXI века.

Национальная кухня - это система коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающая в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности. Исторически она основывалась на использовании местных продуктов растительного и животного происхождения. Они были более доступны, особенно простым людям.

Весной 2022 году был запатентован бренд «Балтийская кухня». Он включает в себя: 1) кулинарные традиции, сформировавшиеся на территории нынешней Калининградской области в течение последних семи веков; 2) локальные блюда, то есть блюда, произведенные из местных продуктов, выращенных на территории Калининградской области.

В настоящее время в Калининградской области под брендом «Балтийская кухня» работает 23 предприятия общественного питания (<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=18O9EwtrpFu9QVVf2v8SlV8n8gaizTOQ&usp=sharing>). Больше всего их в городах Калининград, Зеленоградск и Светлогорск. Но не все предприятия, которые используют местные продукты и в меню имеют блюда «Балтийской кухни» работают под данным брендом. Необходимо расширять их сеть по всей области, создавать их там, где располагаются культурно-исторические и природные достопримечательности, востребованные у туристов. Этому способствует большой ассортимент продуктов, производимых в различных муниципалитетах Калининградской области фермерами и другими сельскохозяйственными производителями.

Современная кухня Калининградской области – это сочетание прусских, немецких, русских, польских и литовских блюд. Главный локальный продуктом Балтийской кухни - это рыба, но также популярны оленина и утка. Балтийская кухня очень динамична. Она постоянно пополняется новыми, удивительными рецептами, придуманными лучшими кулинарами из местных продуктов, а также возрожденными прусскими блюдами. Лучшие рестораторы Калининградской области работают над созданием уникальных блюд, которые бы через аромат, вкус, внешний вид передавали бы специфику нашего края, красоту его природы. Отведать их можно только в Калининградской области. В этом и заключается философия Балтийской кухни. Для ее продвижения в Калининградской области проводятся фестивали «Балтийской кухни».

Созданная гугл карта будет дополняться информацией о новых предприятиях, работающих под брендом «Балтийская кухня», она может быть использована для их продвижения и планирования расширения их сети. Также возможно создание серии карта-схем по отдельным видам продукции, производимой в Калининградской области (овощи, фрукты и ягоды, мясо), формирование современной электронной базы местных производителей сельскохозяйственной продукции и соответствующей ей гугл карты.

Список источников и использованной литературы

1. Алексеева Р.А., Прокопьева Н.Ю. Психологические факторы управления имиджем региона // Вестник СВФУ. 2014. Т. 11. №1. С. 126-132.
2. Бочкарева А.С., Хотина Ю.В. К вопросу формирования национальной культуры в системе общечеловеческих ценностей: исторический аспект // Электронный сетевой политематический журнал «Научные труды КубГТУ». 2018. №5. С. 34-40.
3. В Калининградской области зарегистрировали бренд «Балтийская кухня». Lenta.ru. 13.05.2022 г. // https://lenta.ru/news/2022/05/13/balt_cuisine/
4. Гаджиев З. Г. Туристический имидж как источник конкурентоспособности региона // Историко-культурное наследие Поволжья и Приуралья как потенциал развития туристско-рекреационной сферы региона. Материалы Всероссийской (с международным участием) научно-практической конференции. Казань, 2012. С. 132-138
5. Ешь своё. Климатический гастрономический путеводитель по Калининградской области. – Калининград: «Экозащита!», 2021.
6. Капкин М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX – XX веках. // <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-element-natsionalnoy-kultury-rossii-dinamika-istoricheskikh-izmeneniy-v-xix-xx-vv/viewer>
7. Марушкина Н.С. Национальная кухня в условиях межкультурного диалога // Научный поиск. 2014. №2.6. С. 26-28
8. Питание «по местности». Что такое локаворство и с чем его едят? Газета «Комсомольская правда» 17.08.2019. // <https://www.komi.kp.ru/daily/27008.7/4072872/>
9. Приготовлено в Калининграде: Кто развивает локальную гастрономию и где попробовать Балтийскую кухню. // https://www.tvoybro.com/exclusive/63534905379000000_kto-razvivaiet-lokalnuiu-ghastronomiiu-i-ghdie-poprobovat-baltiiskuiu-kukhniu
10. Туристический портал Калининградской области. // <https://visit-kaliningrad.ru/>
11. Что такое локаворская кухня. Правила модного кулинарного движения. // <https://food.ru/articles/7931-chto-takoe-lokavorskaya-kuhnya>
12. Чунихина Т.Н., Тужба Э.Н. Межкультурная коммуникация в условиях глобализации // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2021. №2. С. 67-70.
13. Юзбеков А.Т., Яковлева И.П. Имидж Дагестана как фактор включенности в общероссийское социокультурное пространство // Современные тенденции кросс-культурных коммуникаций. Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. Ростов-на-Дону, 2021. С. 378-384.

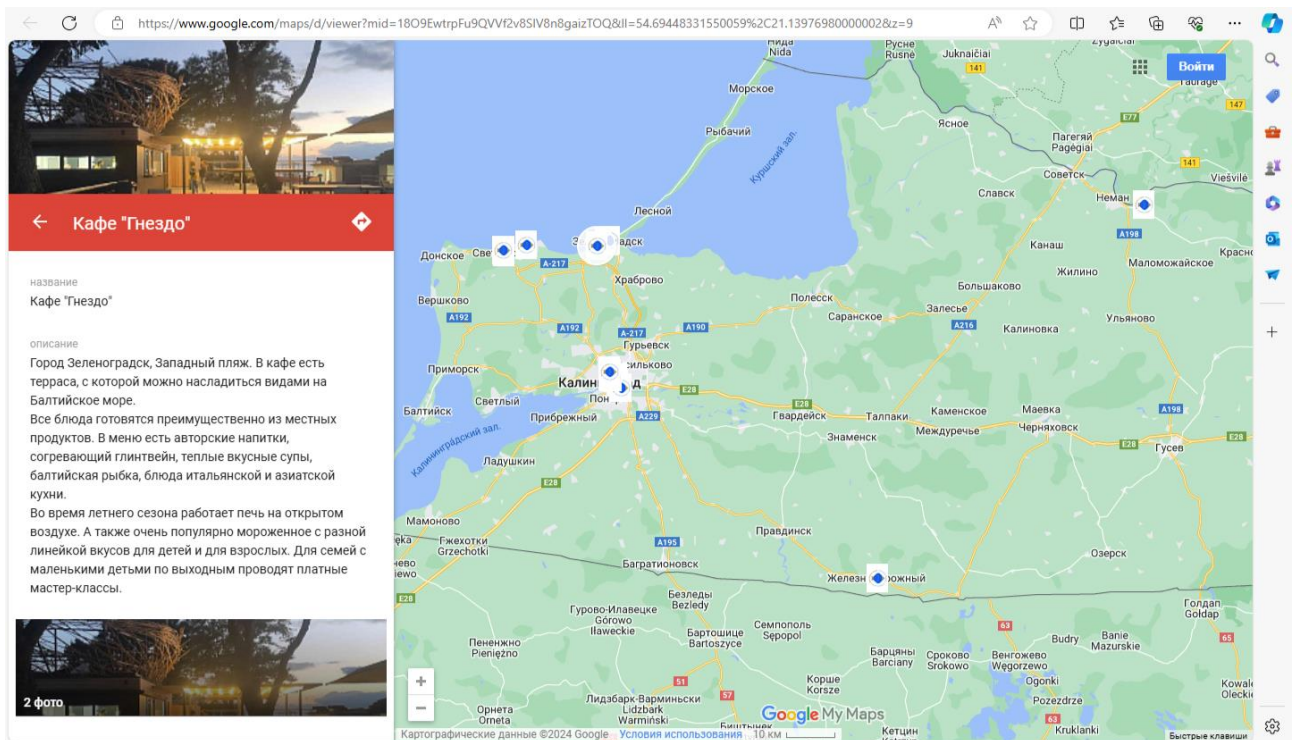
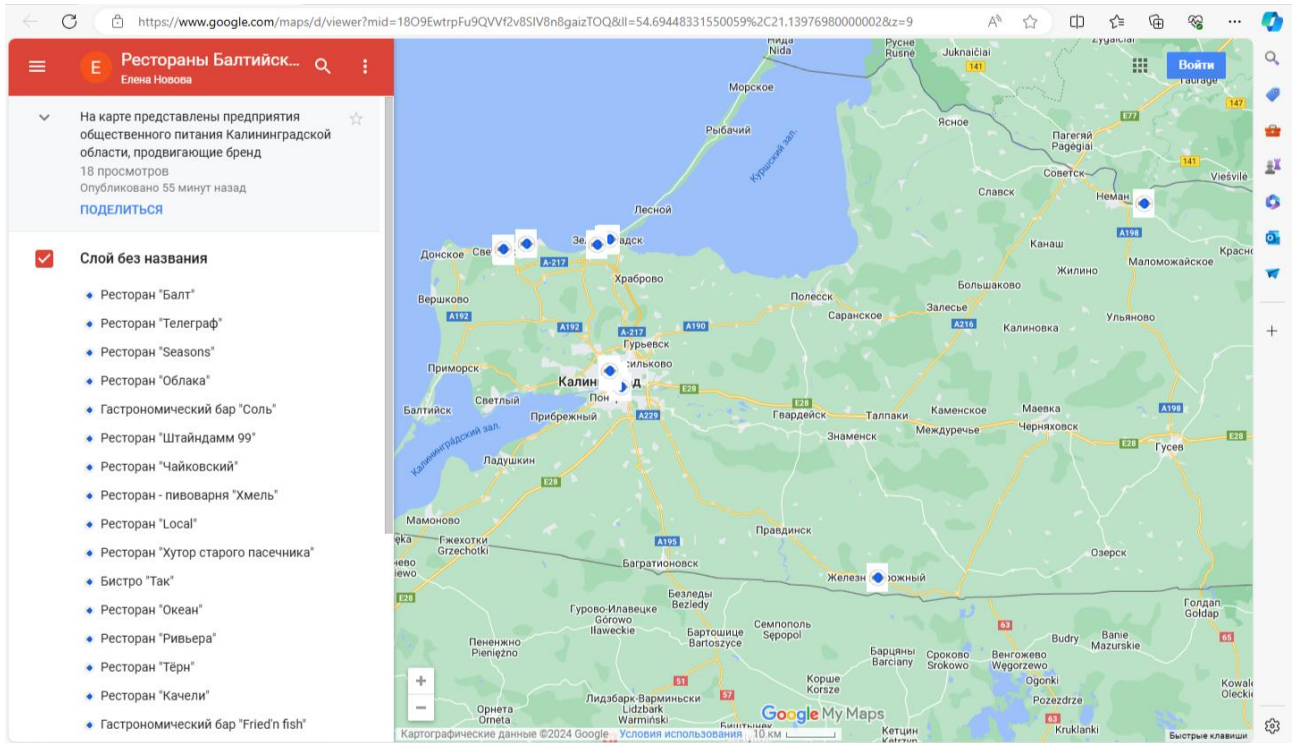
Приложения

Приложение 1 Логотип бренда «Балтийская кухня»

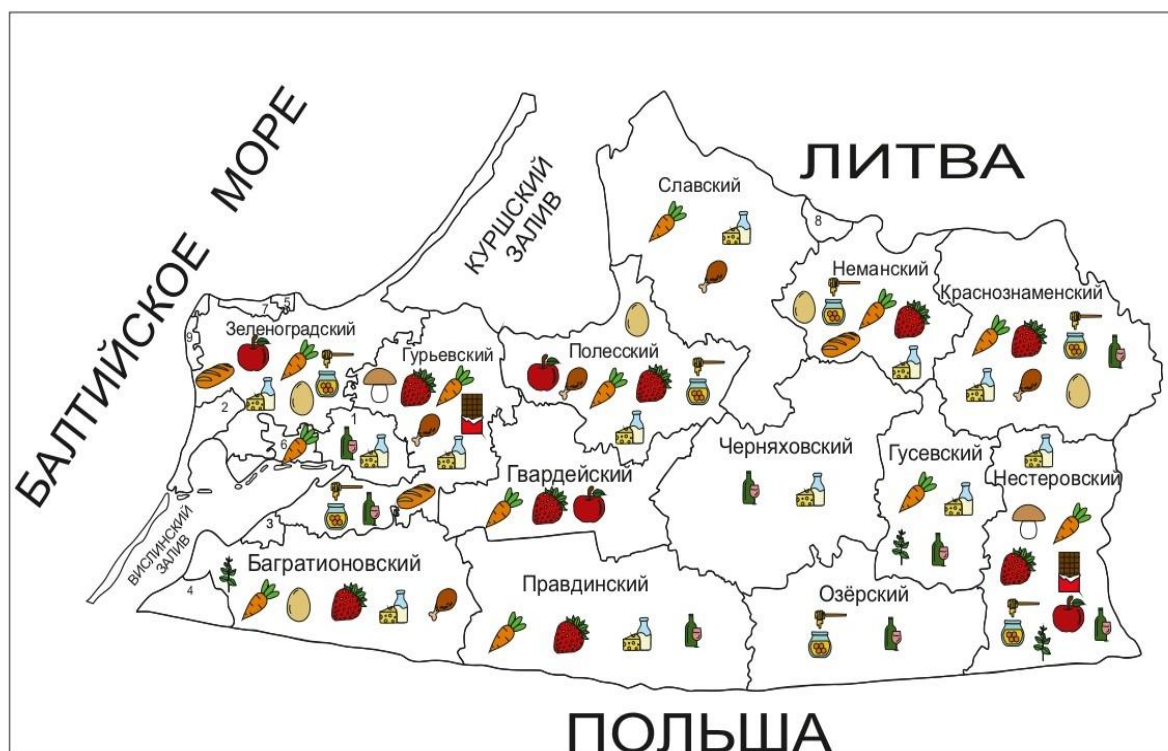


Приложение 2 Скриншоты гугл карты «Рестораны Балтийской кухни» с описанием и фотографиями одного из предприятий общественного питания

(<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=18O9EwtrpFu9QVVf2v8SIV8n8gaizTOQ&usp=sharing.>)



Приложение 3 Картосхема «Продукция местных производителей Калининградской области»



фрукты



грибы



овощи



ягоды



мясо



напитки



яйца



шоколад и изделия из него



хлеб и хлебобулочные изделия



мёд и продукция пчеловодства



молоко и молочная продукция



душистые и лечебные травы

Цифрами обозначены:

1 - г. Калининград

2 - г. Балтийск

3 - г. Ладушкин

4 - г. Мамоново

5 - г. Пионерский

6 - г. Светлый

7 - г. Светлогорск

8 - г. Советск

9 - пгт Янтарный

Приложение 4 Традиционные блюда и продукты Балтийской кухни

Приложение 4.1 Рыба и морепродукты: копченый угорь, строганина из пелакиды, шпроты из балтийской кильки



Приложение 4.2 Калининградская область – «столица сыров»



Приложение 4.3 Оленина и блюда из нее



Приложение 4.4 Пиво – один из традиционных напитков Балтийской кухни



Приложение 4.5 Кёнигсбергские клопсы



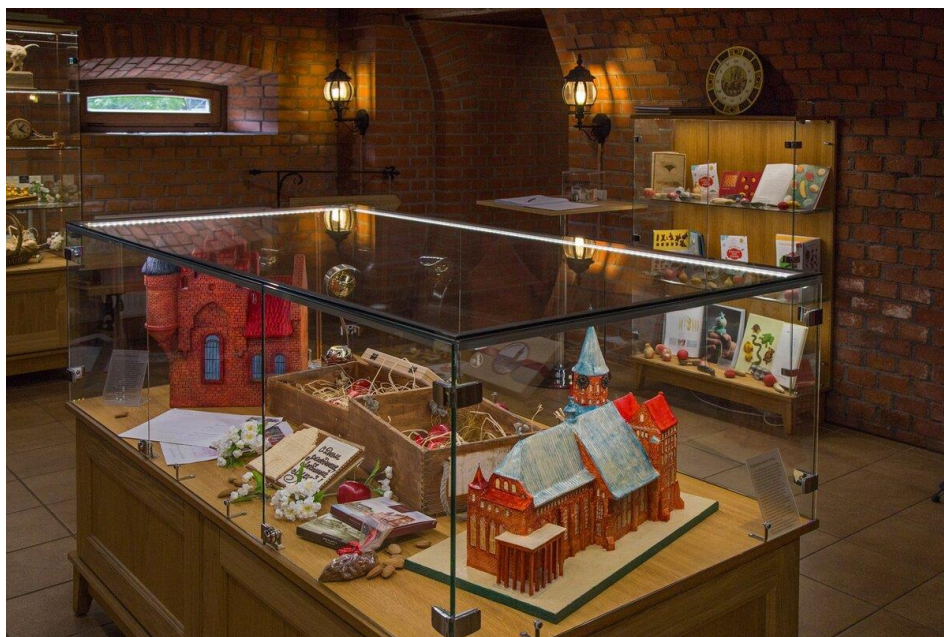
Приложение 4.6 Кёнигсбергский флек



Приложение 4.7 Кёнигсбергский марципан



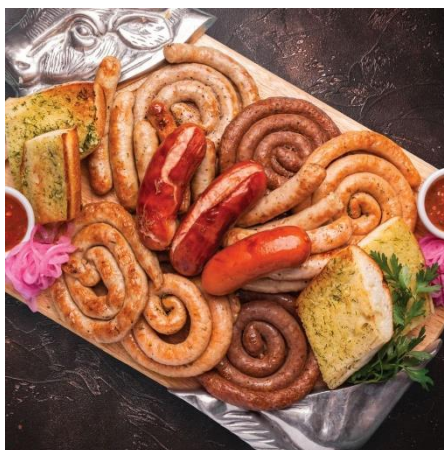
Приложение 4.8 Калининградский музей марципана



Приложение 4.9 Цеппелины



Приложение 4.10 Немецкие колбаски – неотъемлемая часть Балтийской кухни



Приложение 4.11 Журек



Приложение 4.12 Куршский пирог

