*(подготовлено с учетом рекомендаций Минсельхоза России по информационному сопровождению конкурса)*

**Местное есть: шесть продуктов, которыми гордятся жители Новосибирской области, заявлены на конкурс «Вкусы России»**

Первый национальный конкурс региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», объявленный Минсельхозом России, собрал более 500 заявок: участники из 79 субъектов РФ расскажут всей стране о местных гастрономических изысках. Новосибирскую область представили шесть продуктовых брендов, большинство из которых хорошо знакомы жителям региона.

Среди участников от нашей области – продукты и напитки с истинно «сибирским характером».

Так, какой же сибиряк не любит зимним морозным вечерком подкрепиться как следует пельмешками. Традиция лепить их всей семьей и много, «про запас», живет, как и прежде, в сибирских селах и городах. Именно такие пельмени – домашние, самолепные, и только с использованием мяса из местных фермерских хозяйств, делают в селе Федосиха Коченевского района. В один из видов пельменей добавляют еще и грибочки – вешенка тоже выращивается в НСО по эко-технологии и придает пельменям полезные лечебные свойства и особенный вкус. Попробовать «Федосихинские пельмени» - так называется этот уникальный продукт, сможет еще больше новосибирцев, если бренд получит поддержку на конкурсе «Вкусы России»: победители конкурса, а их будет 22, попадут в масштабную карту вкусов России и получат комплексную поддержку федерального Минсельхоза.

Основательно и вкусно подкрепиться помогут жителям области и «Новосибирские курнички», их выпускают в Искитимском районе. Курник – традиционный русский пирог с богатой начинкой из куриного мяса, который издавна готовили для праздничных столов. Новосибирские технологи изучили традиции, бережно хранимые на сибирской земле, и создали уникальный продукт, объединив два традиционных – курник и пельмени. Так родились популярные «Курнички». Они имеют форму маленького пирога с углублением в центре: чтобы выложить на готовый курничек сверху немного сливочного масла, которое придает блюду сочности и отлично дополняет вкус. Мясо, яйцо, мука для курничков производятся здесь же, в Новосибирской области. Продукт уже полюбился не только сибирякам, но и жителям других регионов и даже иностранцам, и поставляется на экспорт.

Ванильным сливочным творожком «Ирменский», очень нежным и взбитым практически до состояния суфле, можно порадовать как детей, так и взрослых. Особенность продукта – его высокое качество. Предприятие, находящееся в Ордынском районе НСО, работает только на собственном сырье, и даже корма для животных выращивает самостоятельно. Новейший кормоцех обеспечивает буренок полноценным рационом для получения экологически чистого молока. Это дает возможность предлагать новосибирцам только натуральную молочную продукцию, в том числе – вкуснейший творожок «Ирменский», который и представляет наша область на конкурсе.

Среди заявленных региональных брендов есть и напитки. Какой же сибиряк летним днем откажется выпить кружечку настоящего кваса: густого, насыщенного, бодрящего, питательного - такого, каким восстанавливали силы после физической работы наши предки. Квас - один из древнейших напитков, известных человеку, и один из символов русских традиций и русской кухни во всем мире. В старину каждая хозяйка, как правило, имела свой собственный рецепт приготовления кваса. Но новосибирцам, решившим изучить историю напитка и начать готовить настоящий квас, пришлось непросто. Несколько лет традиционные рецепты и знания собирались практически по всей стране. Шел и поиск хорошего сырья. Сейчас для производства продукта используется медово-пшеничная закваска, рецепт которой найден в одном из уральских монастырей. А сусло варится, как и в старину, из томленного в печи ячменного солода. Для насыщения кваса полезными веществами добавляется натуральный сибирский мед с пасеки, расположенной в Черепановском районе. Квасоварня совсем небольшая, и попробовать настоящий русский квас, приготовленный по технологии XIX века, могут пока лишь жители региона.

В отличие от кваса «Новосибирского», минеральная вода «Доволенская» - бренд, уже хорошо известный далеко за пределами Сибири. Ее источник, который был открыт в конце прошлого века, расположен в экологически чистой зоне: вдали от крупных населенных пунктов, в березовом лесу на берегу озера. По лечебным свойствам «Доволенская» не уступает известным маркам кавказских минеральных вод и в одном стакане содержит суточную норму йода, а также важнейшие макро- и микроэлементы: бром, магний, калий, кальций, кремниевую и метаборную кислоты, железо. «В Сибирском регионе больше нет воды с подобной минерализацией и такими лечебными свойствами» - отмечают производители. Напиток снискал широкое признание среди потребителей, а его качество неоднократно отмечалось наградами на выставках и конкурсах.

Достойную конкуренцию этому бренду может составить другой новосибирский участник конкурса - минеральная вода «Дупленская». Она добывается в Коченевском районе из водоносного горизонта, приуроченного к отложениям киялинской свиты нижнего мела. Полезные свойства этого горизонта формировались более 130 миллионов лет. Расположенные над водоносным слоем водонепроницаемые толщи горных пород и глины обеспечили сохранение его удивительных минеральных свойств до настоящего времени и защищают сейчас от техногенного загрязнения. Вода имеет прекрасные вкусовые качества с мягким солоноватым привкусом и обладает природным минеральным составом «Живая клетка»: такой состав очищает клетки нашего организма от токсинов и шлаков, наполняя их ценными микроэлементами, оживляя, активизируя процессы регенерации. По микроэлементному составу минеральная вода «Дупленская» относится в Миргородскому типу и не имеет аналогов в России. Производитель представлял этот продукт на международных выставках в Европе и Азии и уже в ближайшее время планирует наладить экспортные поставки.

Поддержать на конкурсе наши, новосибирские, бренды, сможет любой житель региона. Для этого достаточно принять участие в Народном голосовании, которое начнется 19 ноября на сайте вкусыроссии.рф. Кроме того, информация о конкурсе и брендах доступна во всех популярных социальных сетях в группах конкурса «Вкусы России».

Голосуйте за местное!!!

Министр Е.М. Лещенко