

ISSN 2072-0297

МОЛОДОЙ УЧЁНЫЙ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ



19 2026
ЧАСТЬ IV

16+

Молодой ученый

Международный научный журнал

№ 19 (622) / 2026

Издается с декабря 2008 г.

Выходит еженедельно

Главный редактор: Ахметов Ильдар Геннадьевич, кандидат технических наук

Редакционная коллегия:

Жураев Хусниддин Олгинбоевич, доктор педагогических наук (Узбекистан)
Иванова Юлия Валентиновна, доктор философских наук
Каленский Александр Васильевич, доктор физико-математических наук
Кошербаева Айгерим Нуралиевна, доктор педагогических наук, профессор (Казахстан)
Куташов Вячеслав Анатольевич, доктор медицинских наук
Лактионов Константин Станиславович, доктор биологических наук
Сараева Надежда Михайловна, доктор психологических наук
Абдрасилов Турганбай Курманбаевич, доктор философии (PhD) по философским наукам (Казахстан)
Авдеюк Оксана Алексеевна, кандидат технических наук
Айдаров Оразхан Турсункожаевич, кандидат географических наук (Казахстан)
Алиева Тарана Ибрагим кызы, кандидат химических наук (Азербайджан)
Ахметова Валерия Валерьевна, кандидат медицинских наук
Бердиев Эргаш Абдуллаевич, кандидат медицинских наук (Узбекистан)
Брезгин Вячеслав Сергеевич, кандидат экономических наук
Данилов Олег Евгеньевич, кандидат педагогических наук
Дёмин Александр Викторович, кандидат биологических наук
Дядюн Кристина Владимировна, кандидат юридических наук
Желнова Кристина Владимировна, кандидат экономических наук
Жуйкова Тамара Павловна, кандидат педагогических наук
Игнатова Мария Александровна, кандидат искусствоведения
Искаков Руслан Маратбекович, кандидат технических наук (Казахстан)
Калдыбай Кайнар Калдыбайулы, доктор философии (PhD) по философским наукам (Казахстан)
Кенесов Асхат Алмасович, кандидат политических наук
Коварда Владимир Васильевич, кандидат физико-математических наук
Комогорцев Максим Геннадьевич, кандидат технических наук
Котляров Алексей Васильевич, кандидат геолого-минералогических наук
Кузьмина Виолетта Михайловна, кандидат исторических наук, кандидат психологических наук
Курпаяниди Константин Иванович, доктор философии (PhD) по экономическим наукам (Узбекистан)
Кучерявенко Светлана Алексеевна, кандидат экономических наук
Лескова Екатерина Викторовна, кандидат физико-математических наук
Макеева Ирина Александровна, кандидат педагогических наук
Матвиенко Евгений Владимирович, кандидат биологических наук
Матроскина Татьяна Викторовна, кандидат экономических наук
Матусевич Марина Степановна, кандидат педагогических наук
Мусаева Ума Алиевна, кандидат технических наук
Насимов Мурат Орленбаевич, кандидат политических наук (Казахстан)
Паридинова Ботагоз Жаппаровна, магистр философии (Казахстан)
Прончев Геннадий Борисович, кандидат физико-математических наук
Рахмонов Азизхон Боситхонович, доктор педагогических наук (Узбекистан)
Семахин Андрей Михайлович, кандидат технических наук
Сенцов Аркадий Эдуардович, кандидат политических наук
Сенюшкин Николай Сергеевич, кандидат технических наук
Султанова Дилшода Намозовна, доктор архитектурных наук (Узбекистан)
Титова Елена Ивановна, кандидат педагогических наук
Ткаченко Ирина Георгиевна, кандидат филологических наук
Федорова Мария Сергеевна, кандидат архитектуры
Фозилов Садриддин Файзуллаевич, кандидат химических наук (Узбекистан)
Яхина Асия Сергеевна, кандидат технических наук
Ячинова Светлана Николаевна, кандидат педагогических наук

СОДЕРЖАНИЕ

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Станотин Д. В.
Цифровизация в системе государственного
и муниципального управления 227

Станотин Д. В.
Аналитика и прогнозирование налоговых
поступлений с использованием цифровых
инструментов в муниципальных
государственных учреждениях..... 232

Тырцова А. С.
Организация обеспечения защищённости
физкультурно-оздоровительных услуг
в муниципальных предприятиях..... 240

Чеботаев М. В.
Актуальное состояние малого бизнеса
в Российской Федерации..... 247

Ширинянец М. А.
Интерактивные развлекательные
мероприятия при реализации экотуров
в России: анализ, проблемы, перспективы 253

МАРКЕТИНГ, РЕКЛАМА И PR

Булаенко В. В.
Изменение критериев маркетинговой
конкуренции на российском рынке
инженерных систем в условиях
санкционного давления 255

Булычева С. А.
Эмоциональная реакция как критерий
провокационности рекламного сообщения 257

Бутковский Д. П.
Маркетинг среднего профессионального
образования: ограничения переноса
онлайн-подходов и требования к системе
показателей 259

Грузевич М. А.
Совершенствование digital-
коммуникаций дистрибьюторской компании
в B2B-сегменте 262

Грязнов И. А.
Маркетинг как фактор коммерциализации
сложных технологических продуктов: анализ
рынков систем умного дома, смартфонов
и искусственного интеллекта 264

Митрофанова А. Д.
Специфика коммуникаций в сфере
образовательных услуг 266

Оськина Т. Ф.
Коммуникационное продвижение компании
сферы инвестиционной недвижимости 267

Панчук И. Ю.
Коммуникационное продвижение
регионального дизайнерского бренда
в цифровой среде (на примере бренда
Sintezia) 270

Prudchenko O. D.
The impact of animated advertising on
consumer goods sales growth 271

Рывкина В. В.
Использование UGC-контента
в коммуникационном продвижении
fashion-брендов..... 274

Сильянов В. Г.
Понятие и сущность коммуникационной
деятельности в туризме 276

Тамби С. А.
О продуктах российского производства
с «компонентой эстонскости». Часть 1 279

Тамби С. А.
О продуктах российского производства
с «компонентой эстонскости». Часть 2 291

Чекалкин Н. С.
Противодействие манипулятивному
таргетингу: модели регулирования
и образовательные стратегии 304

О продуктах российского производства с «компонентой эстонскости». Часть 1

Тамби Сергей Александрович, кандидат политических наук (г. Москва)

В настоящей научной статье (в двух частях) выявлен ряд продуктов российского производства с так называемым «эстонским маркером», который содержится в названии, рецепте или других составляющих конкретного продукта. Исследование представляет собой первую в отечественной и зарубежной историографии попытку выявить представленность на российском продуктовом рынке (в разных его сегментах) отечественных продуктов (произведённых в России) с «эстонской компонентой» (или «компонентой / следом эстонскости») в названии продукта и / или его рецептуре.

Ключевые слова: продукты российского производства, Россия, Эстония, сыр, колбасные изделия, пащтет, хлебобулочная продукция.

On Russian-made products with a «component of Estonianness». Part 1

Tambi Sergey Aleksandrovich, candidate of political sciences (Moscow)

This scientific paper (in two parts) identifies a number of Russian-made products with the so-called «Estonian marker», which is contained in the name, recipe, or other components of a specific product. The study represents the first attempt in Russian and foreign historiography to identify the presence of domestic products (produced in Russia) with an «Estonian component» (or with the «component / trace of Estonianness») in the product name and / or its recipe on the Russian food market (in its various segments).

Keywords: Russian-made products, Russia, Estonia, cheese, sausage products, pâté, bakery products.

Введение

Цель данного научного маркетингового исследования рынка некоторых российских товаров — выявить (неполный) список наименований некоторых продуктов российского производства с «эстонским маркером» (или «компонентой эстонскости») в названии, рецепте или же других составляющих конкретного продукта. Исходя из цели научного исследования поставлены следующие научные задачи: описать выявленные продукты российского производства с «эстонским маркером», а также объяснить, чем обоснован выбор для конкретного продукта наличие в нём «компоненты эстонскости». Автор в течение многих лет скрупулёзно собирал материалы по теме данного исследования.

Методы научного исследования: описательный, а также метод кейс-стади. **Хронологические рамки** исследования: 2000–2026 гг. **Исследовательский вопрос:** какими соображениями руководствуются российские производители, когда в свою продукцию они помещают (внедряют) так называемую «эстонскую компоненту» («эстонский маркер» / «компоненту эстонскости»)?

Но для начала сделаю особую оговорку о том, что приведение иллюстраций и перечисление конкретных позиций из товарной номенклатуры, равно как и перечисление различных конкретных фирм, производств, предприятий, индивидуальных предпринимателей, марок, брендов и продукции в настоящем научном исследовании даётся не в рекламных целях, а сугубо в учебных и научных целях. Таким образом, такие упоминания в настоящем научном исследовании не используются в коммерческих целях.

Согласно статье 1274 («Свободное использование произведения в информационных, научных, учебных или

культурных целях») Гражданского Кодекса Российской Федерации, «1. Допускается без согласия автора или иного правообладателя и без выплаты вознаграждения, но с обязательным указанием имени автора, произведение которого используется, и источника заимствования:

1. цитирование в оригинале и в переводе в научных, полемических, критических, информационных, учебных целях, в целях раскрытия творческого замысла автора правомерно обнародованных произведений в объёме, оправданном целью цитирования, включая воспроизведение отрывков из газетных и журнальных статей в форме обзоров печати,

2. использование правомерно обнародованных произведений и отрывков из них в качестве иллюстраций в изданиях, радио- и телепередачах, звуко- и видеозаписях учебного характера в объёме, оправданном поставленной целью» [34].

Учебная цель в данном случае обосновывается тем, что автор настоящей статьи иногда проводит неоплачиваемые гостевые учебные лекции в учебных образовательных учреждениях России, на которых он может рассказывать и о предмете данной научной статьи [17]. Также выкладки из этого научного исследования могут в будущем использоваться в программах различных учебных курсов, посвящённых маркетингу и т. д.

Иллюстративный материал в данной научной статье используется исключительно в некоммерческих учебных целях, указано его авторство, также приводится ссылка на источник.

Наконец, данное научное исследование призвано также ответить на вопросы: какие же продукты с так называемым «эстонским маркером» (то есть с названием или продуктом, сделанном на российских производствах

по эстонским рецептам или с названиями на «эстонский манер») можно увидеть прямо сейчас на российских прилавках? И какие из них присутствовали там в недавнем прошлом?

Эстонские «следы» в современной России

Итак, как вы уже поняли, в настоящей научной статье речь пойдёт вовсе не об экспортных (зарубежных) эстонских сырах и другой ввозимой на продажу ранее из Эстонии в Россию продукции, которая присутствовала до недавнего времени на прилавках почти каждого крупного российского супермаркета.

...Но начну я издалека. Многие, очень многие связывает нынешнюю Российскую Федерацию с Эстонией. И это — не только общая история или же многочисленные сохранившиеся у многих жителей двух стран человеческие или даже родственные контакты, поддерживаемые ими и в наши непростые дни.

Давайте посмотрим на карты различных российских городов. На них мы обнаружим множество *улиц и переулков с «эстонским следом»* — от Эстонских улиц в Эсто-Садке и Ростове-на-Дону — до Таллинских улиц в Москве и Санкт-Петербурге, от улицы Вокка во Всеволожске — до улицы Эстонских дорожников в Лянторе [36, с. 3, 37, с. 3].

Представлено на территории нашей страны и множество «эстонских» топонимов (в т. ч. гидронимов): от живописного 10-метрового водопада имени Кейва (названного в честь краснополянского экскурсовода-натуралиста, эстонца Эльмара Яновича Кейва, который много лет водил экскурсии к водопаду, когда тот ещё был безымянным, именно Э. Я. Кейва и обнаружил его примерно в 1967 году) в окрестностях Красной Поляны (Сочи) — до Эстонских болот в посёлке Первоплановый Ленинского района Челябинска, от города Кингисеппа в Ленинградской области — до деревни Оравка в Чановском районе Новосибирской области, от посёлка Эстонский Верхнеуральского района Челябинской области — до деревни Вейтлус Струго-Красненского района Псковской области...

Ну а что же ещё, спросите вы? Например, то, что в натуральных хозяйствах некоторых россиян могут иметься представители выведенных в древности на территории, являющейся в настоящее время Эстонией, *лошадей эстонской местной породы (кленпер или эстонка — подпорода норийского типа лошадей, эст. — Eesti hobune / Eesti maahobune)* [3, 6].

Встречаются в России и представители выведенной в Эстляндии (с участием эстонской лошади местной породы) *торийской породы лошадей (торик, тори)*. Это — самостоятельная эстонская верхово-упряжная заводская порода — популярная в России, особенно в XX веке, благодаря своей универсальности, спокойному нраву и высокой работоспособности [30]. В настоящее время они используются в конном туризме. Трудятся они и в Московском цирке — в конноспортивном искусстве. Большая

часть их поголовья сконцентрирована в Ленинградской и Саратовской областях. Наконец, представителей малочисленной лошадиной породы *эстонских тяжеловозов*, возможно, тоже можно обнаружить в России.

Официально утверждённая в 1961 году *Эстонская беконная порода свиней* — это скороспелые свиньи мясного типа [32, с. 124–125]. В России данная порода получила распространение на северо-западе страны (особенно в Псковской, Вологодской областях), а также в Нижегородской, Тамбовской, Липецкой, Ивановской, Томской областях и Приморском крае.

Эстонские перепёлки — порода, созданная в 1988 году в Эстонской ССР путём скрещивания английских белых перепелов, японских белых перепелов и птиц породы фараон. В России эта порода широко распространена в центральных регионах страны. Она отлично прижилась как в личных подсобных хозяйствах россиян, так и на фермах [10].

В домах тысяч нынешних жителей России и в десятках наших охотничьих хозяйств живут... «эстонки». Конкретно сейчас — речь о выведенной в Эстонской ССР породе *эстонских гончих собак*, используемой для охоты на мелкого зверя [11, с. 150–152]. В 1954 году она была утверждена как самостоятельная порода. В 1957 году в Москве, на ВДНХ, команда эстонских гончих была удостоена аттестата I степени. К 2005 году во *Всероссийской родословной книге охотничьих собак* имелось 529 зарегистрированных эстонских гончих. Однако собак этой породы в России сейчас гораздо больше, ведь сотни эстонских гончих зарегистрированы и в других реестрах (или не имеют регистрации) [42, с. 38–39].

Взгляд в прошлое: поставки остзейской продукции в восточном направлении

Отмечу, что ещё в годы Российской империи молочная продукция из Эстляндской и Лифляндской губерний очень высоко ценилась во внутренних губерниях страны, она была чрезвычайно востребована. Пользовавшуюся повышенным спросом свежую эстонскую «молочку» привозили на прилавки магазинов и рынков Санкт-Петербурга, Пскова, Гдова и многих-многих других городов, а также деревень. На Балтийской железной дороге даже ходил так называемый «молочный поезд», привозивший в «город на Неве» молочные продукты из Эстляндии [16, с. 148].

А в центре Санкт-Петербурга, недалеко от Варшавского вокзала, по адресу: Измайловский проспект, 16 (в разные годы он имел различную нумерацию), располагается необычный «Готический дом», имеющий башенку с куполом [39, с. 18–19]. В 1911 году это здание (окончательно достроенное годом позднее) приобрело сельскохозяйственное *Товарищество прибалтийских дворянских имений под фирмой «Помещик»*, чей Устав был утверждён ещё 14 июня 1900 года в городе Ревеле (ныне — Таллин). Товарищество занималось реализацией в российской столице молока (свежее цельное, детское, стерилизованное)

и молочной продукции (творог, масло, сметана), привозимых из эстляндских и лифляндских мыз (усадеб). Вот так в то время широко славилась за пределами Прибалтики эстонская молочная продукция!

По прошествии нескольких лет работы у Товарищества, которое возглавлял остзейский немец Вольтер Феофилович Штакельберг (André Carl Wolter Stackelberg), к 1914 году насчитывался в Петербурге 41 магазин, работала даже доставка продукции на дом. В 1910-х годах «Помещику» был пожалован титул Поставщика Императорского двора, а также даровано право изображать на упаковках Малый государственный герб Российской империи. В здании располагались правление, склады Товарищества и круглосуточный магазин.

Фасад бывшего доходного дома, построенного по проекту Якова Блувштейна, таит в себе черты рационального модерна с романтической стилизацией под средневековую (готическую) архитектуру. В нём сочетаются различные материалы — тёсанный и грубоколотый камень, бархатистая штукатурка, а также керамическая плитка. До сих пор с двух сторон фасада этого дома можно найти и элемент герба Эстляндской губернии Российской империи — три расположенных друг над другом геральдических леопардных льва [33, с. 24–25].

Поставляла Эстляндия в «город на Неве» и картофель, причём также и во времена его нехватки и голода населения. Так, в «Петроградской газете» за 28 января 1917 года читаем: «Мародёры подняли цены до 55 копеек за «осьмушку». Теперь, когда мародёры донимают своими ценами на этот продукт и готовы обратить его в какой-то деликатес, недоступный бедноте, население вправе спросить: «Городской картофель, закупленный в большом количестве в Эстляндии, где ты? Почему ты праздно лежишь под спудом, почему не поступаешь в продажу для населения? Пора тебе, городской картофель, составить конкуренцию тому картофелю, который продаётся мародёрами-овощниками. Или, может быть, ты пострадал в дороге, в путешествии в зимние месяцы из Эстляндии в Петроград? Или ты пророс, или ты сгнил? Откликнись же, где ты и что с тобой?» [8].

В телефонограмме № 1814 от 23 апреля 1920 года от заместителя председателя Петроградского Губисполкома Алексея Егоровича Бадаева в адрес Председателя СНК В. И. Ленина и Народного комиссара продовольствия РСФСР Александра Дмитриевича Цурюпы содержится просьба о срочной закупке за границей семенного картофеля. А. Е. Бадаев отмечает, что спасти от голода Петроград могут лишь огороды. При этом семенной карто-



Рис. 1. Одна из молочных лавок в Российской империи, в которой реализовывалась продукция, привозимая с финляндских и эстляндских хуторов (ферм). Источник: pastvu.com



Рис. 2. Исследователь Сергей Тамби перед зданием Товарищества прибалтийских дворянских имений под фирмой «Помещик». На фасаде (на правой фотографии — левее головы автора) — элемент герба Эстляндской губернии Российской империи: три геральдических леопардных льва. Санкт-Петербург, Измайловский проспект, дом 16, фото от 21 апреля 2023 г. Источник: фотография из архива С. А. Тамби



Рис. 3. Объявление о продаже в Санкт-Петербурге прибалтийского цельного, детского и стерилизованного молока, масла, сметаны, творога, реализуемого Товариществом прибалтийских дворянских имений под фирмой «Помещик». Источник: журнал «Огонёк». 1910. № 41. 09 (22) окт. С. 2

фель, который по действовавшей в условиях военного коммунизма системе нарядов должны были прислать в Петроград из других губерний, до «города на Неве» так и не дошёл. В этих условиях Петроградский Губисполком ходатайствовал перед вышестоящей властью о разрешении произвести оперативную закупку от 100 до 300 вагонов картофеля в Эстонской Республике, для чего туда (к Полномочному представителю РСФСР в Эстонии Исидору Эммануиловичу Гуковскому) должны были выехать представители Петрокоммуны [9, с. 40].

В 1921 году Эстонская Республика выделила молодому советскому государству гуманитарную помощь для голодающих с Поволжья. Помимо того, что Правительство Эстонии направило для пострадавших 10 млн эстонских марок, Эстонский Красный Крест выделил 16 вагонов продовольствия. Туда вошли более 6,5 пудов: мука, картофель, сельдь, салака, соль, копчёная колбаса, солёный сыр, сало, маргарин, консервы, сахарный песок, сухари, мыло и медикаменты. Итак, 23 августа 1921 года специальный состав стартовал из Таллина в столицу РСФСР. На локомотиве веяли флаги Эстонской Республики и Эстонского Красного Креста. Через три дня состав с эстонской помощью прибыл в Первопрестольную. Ценный груз встретили в Москве в торжественной обстановке. Далее продовольствие и лекарства были направлены из Москвы в Казань, Самару, Симбирск, Уральск, Саратов и Уфу [35, с. 46–67].

...А что же сейчас, спросите вы? До недавнего времени эстоноземельцы экспортировали на российский рынок произведённые в Эстонии молочную продукцию, сыры, шоколад, конфеты и другие продукты. В настоящее время в российских магазинах продолжают реализовываться некоторые продукты из Эстонии, которые, например, завозятся по параллельному импорту. А эмульсионный эстонский ликёр «Vana Tallinn» импортируется из Эстонии в Россию фирмой-импортёром АО «Неско Санкт-Петербург» (188681, Ленинградская область, Всеволожский район, деревня Новосаратовка, Покровская дорога, дом 8-а, помещение 1, офис 38).

О востребованности рецептов эстонской кухни у нынешних россиян

На книжных полках многих россиян встречаются весьма востребованные ими советские и российские кулинарные (поваренные) книги (московских и ленинградских издательств) с рецептами из эстонской кухни. Жители нашей страны с охотой готовят, используя такие сборники [1, 4, 28, 29]. В 1973 году московское издательство «Планета» выпустило комплект из 15-ти цветных фотооткрыток (с эстонскими рецептами на обратной стороне), на которых запечатлены блюда эстонской кухни: эстонская свадебная колбаса, тюря с простоквашей, кровяная колбаса, коктейль «Старый Тоомас» и др. [2].

В настоящее время в российских издательствах выходят книги эстонских рецептов. Одной из таких является

кулинарный путеводитель, изданный журналисткой и телеведущей канала «Кухня ТВ» Никой Ганич. В гурме-гиде по лучшим гастрономическим местам Эстонской Республики приводятся не только 130 лучших эстонских ресторанов, кафе, трактиров, но и рецепты блюд современной эстонской кухни (уха из угря и щуки, яблочный пирог, мороженое из пряной балтийской кильки, и др.) от ведущих шеф-поваров Эстонии [7].

Россияне с удовольствием готовят по эстонским рецептам. Например, многим нравится вкусный эстонский десерт «Пёстрая собака» (эст. — *kirju koer*), представляющий собой сладкий батончик из печенья, мармелада, какао и сгущённого молока). Автор настоящей статьи пробовал в мае 2026 года в селе Эсто-Садок Краснодарского края такой вкуснейший десерт, который приготовила местная жительница (и потомок эстонцев-переселенцев) Инга Буряк.

Российские рестораны и кафе с «эстонским акцентом»

Существуют (или существовали в недавнем прошлом) в нашей стране рестораны, кафе, буфеты и столовые с «эстонским акцентом». Приведём перечень таких едален, а также конкретных «эстонских» позиций в их меню.

1. Так, в Москве по адресу: Трубецкая, дом 10 расположен ресторан «MØS», где можно попробовать блюда эстонской кухни, к примеру рыбный суп по-таллински [31]. Имеется там и авторская версия традиционного эстонского десерта кама (к ноябрю 2020 года — примерно 390 рублей, кама (эст. — *kaama*) — это толокно (мука) из смеси предварительно обжаренных зёрен ржи, овса, ячменя, гороха, бобов, взятых в равных долях). Эта версия представляет собой стеклянную банку во мху, внутри которой помещается аппетитная творожная масса, собственно кама, а также немного кислых ягод. И есть бонус: в здешней уборной предлагается фоном поучить эстонский язык по аудио-урокам из самоучителя эстонского языка.

2. В находящемся в московской гостинице «Метрополь» ресторане «SAVVA» (Театральный проезд, дом 2) в течение Масленичной недели, с 16 по 22 февраля 2026 года шеф-повар Алексей Складчиков и шеф-кондитер Артём Грачёв под руководством бренд-шефа Андрея Шмакова предлагали гостям оценить (уже в шестой раз в Масленицу в этом ресторане!) приготовленные ими эстонские булочки *vastlakukkel*. Были представлены три разновидности этих изделий: солёные — с кремом из хрена и икрой кижуча (примерно 850 рублей), а также в двух сладких интерпретациях — с заварным ванильным кремом и малиной (примерно 800 рублей) и с апельсиновым кремом и маком (примерно 800 рублей) [14].

3. А в московском парке «Зарядье» сейчас можно полакомиться эстонским супом, причём сделать это с видом на Красную площадь! В меню ресторана «Восход» (улица Варварка, дом 6, строение 7) имеется такая позиция: эстон-

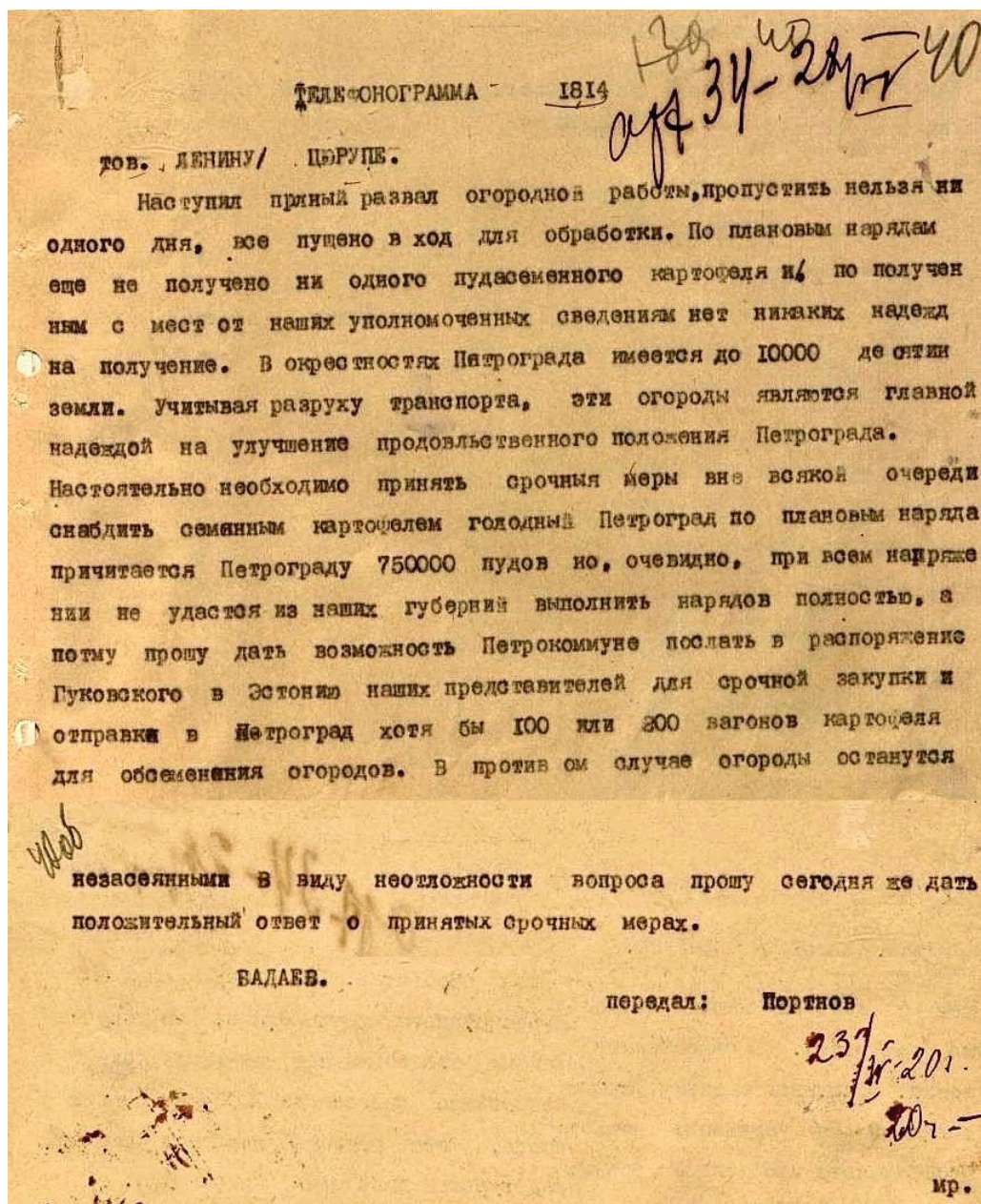


Рис. 4. Телефонограмма № 1814 от 23 апреля 1920 года от зам. председателя Петрогубисполкома А. Е. Бадаева в адрес Председателя СНК В. И. Ленина и Наркома продовольствия РСФСР А. Д. Цюрюпы с просьбой о срочной закупке в Эстонской Республике семенного картофеля. Источник: ГА РФ. Ф. Р-130. Оп. 4. Д. 314. Лл. 40, 40-об.

ский рыбный суп из сёмги со сливками. Стоимость блюда (за порцию в 320 граммов) — примерно 990 рублей [20].

4. В существовавшем до недавнего времени в Москве ресторане «Stories» (Котельническая набережная, дом 1/15) шеф-поваром был эстоноземелец Владислав Корпусов. Здесь можно было отведать «Эстонский борщ» (к февралю 2019 года — примерно 380 рублей) — некоторое отступление от «классики». Если «эстонская версия» борща обычно ассоциируется с холодной подачей, то в «Stories» этот суп подавался... горячим! Во вкусе чувствовались яркие помидорные ноты, оттенки яблока, а также копченость жёсткого языка [12].

5. В «самом сердце» Нижнего Новгорода располагается бар «Öö» или «Öösel» («Ёё» / «Ёёзель», что в пере-

воде с эстонского языка — «ночь»). Местные называют его просто «Ё-ё». В нём можно увидеть небольшую стилизованную под эстонский флаг картину. В позициях меню ничего эстонского замечено мной в сентябре 2023 года не было. Здесь вас ждёт приятная атмосфера полумрака со свечами. А ещё этот «тайный» бар (без наружной вывески и находящийся в полуподвальном помещении, так что его не так-то просто и найти) славится авторскими коктейлями и джазовыми джемами.

6. Интересно, что к 5 ноября 2002 года в столовой Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации можно было за 4 рубля 75 копеек приобрести плюшку «Эстонскую» [18]. А я помню, как в 2012 году в столовой Дипломатической академии МИД России

можно было полакомиться булочкой под названием «Эстонская».

7. Петербургская сеть пельменных «Пелибокс» («PeliBox», ООО «Империалфуд», 195253, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, улица Стасовой, дом 2, литер А, квартира 600) предлагает гостям отведать вафлю «Эстонскую» с банановым соусом (стоимость — примерно 429 рублей). Это мягкая, структурная вафля, приготовленная по традиционному эстонскому рецепту. Горячая вафля сочетает в себе пышное сливочное тесто с тонким ванильным ароматом, карамель и, в дополнение, тропический банановый соус. Стоимость за две такие вафли — примерно 849 рублей. Большой набор вафель «Эстонских» (четыре штуки) обойдётся примерно в 1599 рублей [5].

Меню «Пелибокса» разрабатывалось под руководством ведущих диетологов и поваров России и Эстонии. «Компонента эстонскости» присуща и многим другим их блюдам. Так, сырники со сгущёнкой приготовлены по традиционному эстонскому рецепту: десерт из свежего фермерского зернистого творога с добавлением ароматной стручковой ванили. Молочный коктейль «Шоколадный» с шоколадным вкусом сделан из отборных продуктов — свежего натурального молока, нежного эстонского пломбира с насыщенным сливочным вкусом и добавлением шоколадного топпинга. В замороженных пельменях со свининой и говядиной «МитПели» сочетаются два вида фарша, пряности и традиционное эстонское тесто. Наконец, замороженные вареники с капустой «ВегаПели» содержат начинку из томлёной в собственном соку капусты, слегка приправленной специями, с традиционным эстонским тестом из муки высшего сорта.

8. «Эстонский хлеб» можно приобрести в сети кафе-пекарен «Цех85» (в городах: Санкт-Петербург, Москва и Омск, юридический адрес: 188653, Российская Федерация, Ленинградская область, Всеволожский район, массив Скотное, дом 1, помещение 1.8). Вес — 200 граммов. Белки — 7,0 граммов, жиры — 4,3 грамма, углеводы — 44,1 грамма. Энергетическая ценность — 256,10 ккал. Насыщенный ржаной солодовый хлеб с семечками подсолнечника. Ароматный, с лёгкой сладостью — он идеален с маслом и сыром. Содержит злаки, в составе которых имеется глютен. Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, осолодованные зерна ржи, семена подсолнуха, сахар, дрожжи хлебопекарные, масло подсолнечное, соль, ферментированный ржаной солод, улучшитель (мука пшеничная высшего сорта, ферменты, аскорбиновая кислота) [41].

9. Хлеб «Эстонский подовый» (450 граммов, стоимость — примерно 170 рублей) реализует сеть кафе в Мурманской области под названием «Юность» (ООО «Лето», юридический адрес: 183038, Российская Федерация, Мурманская область, г. Мурманск, проспект Ленина, дом 61). Это заварной тёмный ржаной хлеб на натуральной ржаной закваске с добавлением ферментированного солода по мотивам ГОСТовских рецептов [38].

10. Плюшка Эстонская предлагается в буфете-столовой «Буфет 3Ка» (141700, Российская Федерация, г. Дол-

гопрудный, улица Первомайская, дом 30, корпус 3). Это классическая сдобная выпечка в форме сердца с корицей и сахаром, известная своим нежным тестом и ароматом. Может подаваться тёплой, идеально подходит к чаю или кофе. Состав: сдобное дрожжевое тесто, сахар, корица, сливочное масло [27].

11. Булочку «Эстонскую» ранее предлагала пекарня «Лисичкин хлеб» (450077, Российская Федерация, Республика Башкортостан, г. Уфа, улица Ленина, дом 66, помещение 23, организация была ликвидирована 27 августа 2024 года). Энергетическая ценность (калорийность): 1372 кДж / 328 ккал, жиры — 10,0 граммов, углеводы — 53,0 грамма, белки — 6,0 граммов [13].

12. «Эстонская булочка с маком» (цена — примерно 92 рубля) и «Эстонская булочка с конфитюром» (цена — примерно 81 рубль) реализуются в немецкой пекарне «Булки Хауз» (400105, Российская Федерация, Волгоградская область, г. Волгоград, улица Генерала Штеменко, дом 44).

13. Магазин-пекарня «Папа Пекар» (Российская Федерация, Архангельская область, г. Северодвинск, улица Ломоносова, дом 76-а) предлагает гостям на пробу плетёнку «Эстонскую» [21].

14. Булочка «Эстонская» (95 граммов) продаётся (приблизительная стоимость 55 рублей) в «Ангел кондитерской» (124460, Российская Федерация, г. Зеленоград, микрорайон 12, корпус 1204, строение 1) [15].

Колбасные изделия

1. В нашей стране производится колбаса «Эстонская» (мясное колбасное изделие варёное, категория Г) производства Смоленской мясоперерабатывающей компании «Романишин» (ИП Романишин Д. А., ОГРНИП: 304673107200272, ИНН: 673100063561, местонахождение: 214004, Российская Федерация, Смоленская область, г. Смоленск, улица Оршанская, дом 17, квартира 10. Адрес производства: 214518, Российская Федерация, Смоленская область, Смоленский район, Пригорское сельское поселение, деревня Ковалёвка, улица Мясницкая, дом 1).

Состав: шпик, говядина, вода, филе цыплёнка-бройлера, кожа цыплёнка-бройлера, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски E250), пшеничная клетчатка, сахар, чеснок сухой, регуляторы кислотности E450iii, декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, загуститель E407a, антиокислитель E300, декстроза, пряности, краситель E120. Может содержать в незначительных количествах молочные и яичные продукты, горчицу, сою и орехи. Оболочка двух видов — белковая или текстильная.

Пищевая ценность в 100 граммах продукта (средние значения): белки — 8,0 граммов, жиры — 35,0 граммов, углеводы — 1,0 грамм. Энергетическая ценность / калорийность (средние значения): 351 кКал/1448 кДж. Размеры упаковки — 13 x 9 x 18 мм (ДхШхВ). Колбаса годна 20 суток при температуре от 0 до 6 °С, после вскрытия потребительской упаковки — не более 3-х суток в пределах срока годности.

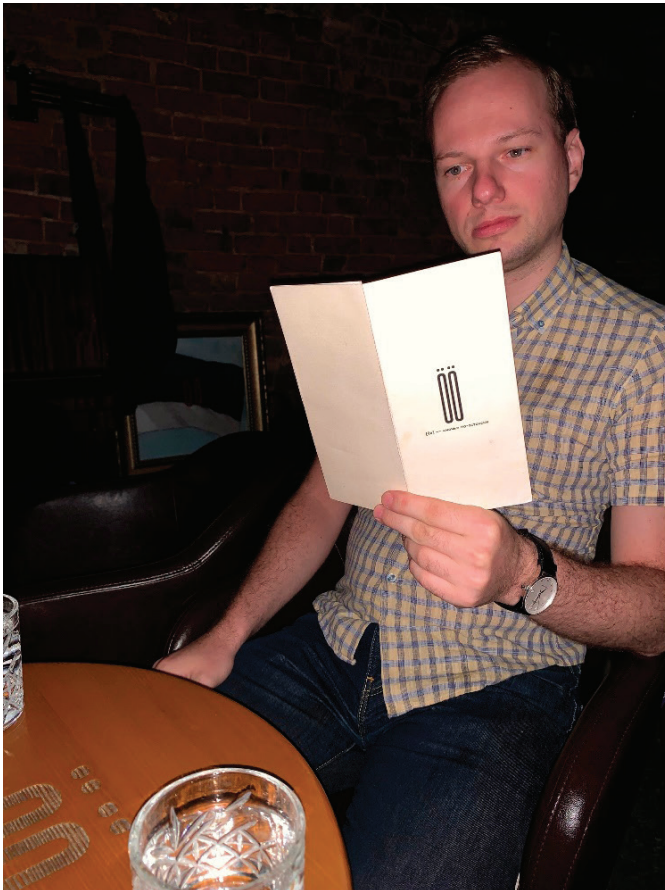


Рис. 5. Автор настоящего научного исследования С. А. Тамби отведал кофейный напиток «Американо» в баре с названием на эстонский манер — «Õõ». Россия, Нижний Новгород, 2 сентября 2023 года. Источник: фотография из архива С. А. Тамби

Данная колбаса обладает приятным мясным вкусом. Это — нежная, сочная колбаса, однородной консистенции, без прожилок и хрящей с приятным розоватым оттенком. На сайте производителя, в частности, отмечается: «Продукт приготовлен из говядины высшего сорта, филе цыпленка-бройлера, а крупномолотый хребтовый шпик даёт красивый рисунок на разрезе. Эту колбасу готовили профессионалы, которые знают, какой она была на самом деле в советские времена: натуральные ингредиенты, копчение на опилках, приятный аромат чеснока и пряностей» [40].

2. Ранее можно было на прилавках увидеть колбасу варёную «Эстонскую» (продукт мясной) производства ИП Калинин Игорь Викторович («Колбасный цех «ДСК»», адрес: 214036, Российская Федерация, г. Смоленск, улица Смольянинова, дом 15). Это бренд колбасных изделий и мясных деликатесов ДСК = «Доверие, стабильность, качество»).

Вес составляет 1000 граммов. Состав: свинина, шпик, говядина, вода питьевая, молоко сухое, яйца куриные, крахмал картофельный, смесь посолочно-нитритная (соль поваренная пищевая, нитрит натрия — фиксатор окраски), сахар, загустители (карбоксиметилцеллюлоза, ксантановая камедь), стабилизатор пирофосфат натрия, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, регулятор кислотности аскорбиновая кислота, дрожжевой экс-

тракт, экстракты специй (перец чёрный, чеснок), краситель кармин.

Пищевая ценность на 100 граммов: ккал — 313,0. Белки — 8,0 граммов, жиры — 49,0 граммов, углеводы — 3,1 грамма. Срок хранения (максимальный) — 60 дней.

Паштеты консервированные

1) Паштет «Эстонский» торговой марки «Рузком», ООО «Рузком» / изготовитель ЗАО «Лыткаринский МПЗ» (140082, Российская Федерация, Московская область, г. Лыткарино, 6-й микрорайон, строение 4-А). Консервы мясные паштетные стерилизованные. Фасовка (граммов) / штук в коробе: 230 граммов / № 5 / 24. Тип банки: жестяная банка Easy Open.

Срок реализации составляет два года. Температура хранения: от 0 до +20 °С. Штрихкод: 4606411005793. Состав: печень говяжья, шпик, молоко коровье, говядина, морковь, корень сельдерея сушёный, лук, яйца куриные, соль пищевая, килька, коньяк, мука пшеничная, перец чёрный молотый, орех мускатный. Пищевая ценность в 100 граммах продукта (средние значения): белки — 10,3 грамма, жиры — 29,0 граммов. Энергетическая ценность в 100 граммах продукта (калорийность): 302,2 кКал / 1248 кДж [24].



Рис. 6. Колбаса «Эстонская» производства Смоленской мясоперерабатывающей компании «Романишин». Источник: Эстонская. Мясное колбасное изделие вареное, категория Г // Смоленская мясоперерабатывающая компания «Романишин». URL: <https://romanishin-kolbasa.com/ru/catalog/varenye-kolbasy/estonskaya>, <https://romanishin-kolbasa.com/ru/catalog/varenye-kolbasy/estonskaya-2> (дата обращения: 01.03.2026)



Рис. 7. Колбаса варёная «Эстонская» производства ИП Калинин Игорь Викторович («Колбасный цех «ДСК»»). Источник: Официальный сайт сети «Перекрёсток». URL: <https://www.perekrestok.ru/cat/133/p/kolbasa-varenaa-dsk-estonskaa-4174118> (дата обращения: 15.03.2026)

Этот же производитель выпускает *Паштет «Эстонский» литография 117 граммов*. Торговая марка: «Рузком». Фасовка (граммов) / штук в коробе: 117 / № 1а / 24. Тип банки: жестяная банка Easy Open. Срок реализации: два года [25]. Температура хранения: от 0 до +20 °С. Штрихкод: 4606411012661.

2) *Паштет «Эстонский»* торговой марки «Знаток» производства ООО «Знаток» (170043, Российская Федерация, г. Тверь, Волоколамское шоссе, дом 84). Паштет ТМ «Знаток» является уникальным на рынке продуктом, так как он не содержит консервантов, красителей, ароматизаторов и прочих добавок, и производится исключительно из натуральных ингредиентов и высококачественного мясного сырья, в соответствии со стандартами ГОСТ.

Паштет ТМ «Знаток» изготавливается на основе отборной говяжьей печени, которая содержит огромное

количество полезных для организма веществ. В то же время этот паштет является вкусной и сытной закуской на любом столе, будь это праздничный ужин или поход в лес. Для удобства открывания и закрывания банка оснащается ключом.

Состав: печень говяжья, шпик, молоко коровье, говядина, морковь, петрушка, лук, соль пищевая, килька, коньяк, мука пшеничная, перец молотый чёрный, орех мускатный. Масса нетто: 230 граммов. Стандарт качества — ГОСТ Р 55336. Артикул: 4660017760432. Срок годности — 24 месяца [22].

Под этой же торговой маркой «Знаток» выпускается и *паштет «Эстонский» Премиум Ламистер*. Артикул — 4660017761842. Срок годности — 24 месяца. Состав: печень говяжья, шпик, молоко коровье, говядина, морковь, петрушка, лук, яйца куриные, соль пищевая, килька, коньяк, мука пшеничная, перец чёрный молотый,



Рис. 8. Паштет «Эстонский» торговой марки «Рузком», ООО «Рузком» / изготовитель ЗАО «Лыткаринский МПЗ». Источник: Паштет «Эстонский» // ООО «Рузком». URL: <https://ruzcom.ru/product/pashtet-estonskij> (дата обращения: 04.03.2026)



Рис. 9. Паштет «Эстонский» и паштет «Эстонский» Премиум Ламистер (оба — торговой марки «Знаток»). Источники: Паштет «Эстонский» // ООО «Знаток». URL: https://znotokrf.ru/produkcija/myasnaya_znotokrf/znotokrf_pashtet-estonskiy-230 (дата обращения: 04.03.2026), Паштет «Эстонский» Премиум Ламистер // ООО «Знаток». URL: https://znotokrf.ru/produkcija/myasnaya_znotokrf/znotokrf_pashtet-estonskiy-premium-100 (дата обращения: 04.03.2026)

орех мускатный. Масса нетто — 100 граммов. Место производства — ООО «Рузком» [26]. Стандарт качества ГОСТ 55336.

3) Паштет «Эстонский» ранее выпускался производителем ООО «Мяспром» (123290, Российская Федерация, г. Москва, 2-я Магистральная улица, дом 14-г, строение 1, этаж 2, комната 43). Состав: печень говяжья, шпик, молоко коровье, говядина, морковь, корень сельдерея сушёный, лук, яйца куриные, соль пищевая, килька, коньяк, мука пшеничная, перец чёрный молотый, орех мускатный [23].

Изготавливался этот паштет по оригинальному эстонскому рецепту с добавлением кильки и коньяка. В дизайне этикетке на жестяной банке — стилизованные золотистые очертания Старого города Таллина. Пищевая ценность на 100 граммов продукта (средние значения): жиры — 29,0 граммов, белки — 10,3 грамма. Вес изделия — 230 граммов. Формат упаковки — жестяная банка с ключом.

Вторую часть настоящего исследования вы найдёте в этом же номере журнала.



Рис. 10. Паштет «Эстонский» от ООО «Мяспром». Источник: Паштет «Эстонский» // ООО «Мяспром». URL: <https://myas-prom.ru/pashtet-estonskij> (дата обращения: 04.01.2023).



Рис. 11. Исследователь С. А. Тамби с паштетом «Эстонским» (торговой марки «Рузком», ООО «Рузком» / изготовитель ЗАО «Лыткаринский МПЗ»). Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, Приморский район, одно из отделений Почты России, 23 ноября 2024 года. Источник: фото из личного архива С. А. Тамби

Литература:

1. Антонова М. А., Антонов С. В. Прибалтийская кухня. Москва: Олма-Пресс Инвест, 2004. 28 с.
2. Блюда эстонской кухни. Комплект из 15-ти цветных фотооткрыток. Фото Е. Кассина. Москва: издательство «Планета», 1973.
3. Блюмберг К. Об эстонской лошади и о Торгельском конском заводе. Санкт-Петербург: типография Эд. Метцига, 1877. 86 с.
4. Большая кулинарная книга народов СССР: национальные блюда Азербайджана, Армении, Белоруссии, Грузии, Казахстана, Киргизии, Латвии, Литвы, Молдавии, России, Таджикистана, Туркмении, Узбекистана, Украины, Эстонии / [авт.-сост. И. Михайлова]. Москва: Эксмо, 2009. 1023 с.
5. Вафля Эстонская с банановым соусом // URL: <https://пелибокс.рф/spb/deserty/vaflya-estonskaya-s-bananovym-sousom> (дата обращения: 02.03.2026).
6. Ган К. По поводу статьи магистра Блумберга «Об эстонской лошади». Санкт-Петербург: тип. Эд. Метцига, 1878. 8 с.
7. Ганич Н. Эстония: гастрономический путеводитель. Санкт-Петербург: Антология, 2017. 304 с.
8. Где городской картофель? // Петроградская газета. 1917. 28 янв.
9. Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ). Ф. Р-130. Оп. 4. Д. 314. Лл. 40, 40-об.
10. Енгуразов Г. А. Влияние кормовой добавки «Крезацин» на обмен веществ и продуктивность перепелов эстонской породы: дисс.... канд. сельскохоз. наук: 4.2.4. / Енгуразов Гаяз Адильевич, [Место защиты: ФГБОУ ВО «Нац. исследовательский Мордовский гос. университет им. Н. П. Огарёва»]. Саранск, 2023. 138 с.
11. Карпенко Д. О., Былинская Д. С. Морфометрические показатели таза собак породы эстонская гончая // Актуальные вопросы развития отраслей сельского хозяйства: теория и практика. 2020. С. 150–152.
12. Костин М. Ресторан Stories // Moscow Restaurants. URL: <https://moscow-restaurants.ru/restaurants/stories.html> (дата обращения: 01.03.2026).
13. Лисичкин хлеб, Эстонская булочка // Fatsecret. URL: <https://www.fatsecret.ru> (дата обращения: 05.03.2026).
14. Масленица в ресторане SAVVA во главе с бренд-шефом Андреем Шмаковым: эстонские булочки vastlakukkel... // Savva Restaurant. URL: <https://savvarest.ru> (дата обращения: 01.03.2026).
15. Меню, «Ангел Кондитерская» // Яндекс Карты. URL: https://yandex.ru/maps/org/angel_konditerskaya/1067989949/menu (дата обращения: 05.03.2026).
16. Морачевский В. В. Промыслы и занятия населения // Россия. Полное географическое описание нашего Отечества. Т. 3. Озерная область. СПб., 1900. С. 148.
17. Музей ДА МГИМО МИД России и Совет молодых дипломатов МИД России провели очередные встречи в рамках цикла лекций «О культурных особенностях стран мира» // Дипломатическая академия МГИМО МИД России. Официальный сайт. 2026. 18 февр. URL: <https://dipacademy.ru/press/muzej-da-mgimo-mid-rossii-i-sovet-molodyh-diplomatov-mid-rossii-proveli-ocherednye-vstrechi-v-ramkah-cikla-lekcij-o-kulturnyh-osobennostyah-stran-mira> (дата обращения: 04.03.2026).
18. Мясо заливное с хреном по-депутатски // Аргументы и Факты. 2002. 13 ноября. URL: <https://archive.aif.ru/archive/1622393> (дата обращения: 02.03.2026).
19. Нуут О. Торийский конный завод. Таллин: Эстгосиздат, 1954. 47 с.
20. Основное меню ресторана «Восход» // Ресторан «Восход». URL: <https://voshodrest.ru/mainmenu> (дата обращения: 01.03.2026).
21. Папа Пекарь. Пекарня. Отзывы // Карта городов России «2gis.ru». URL: <https://2gis.ru/reviews/70000001066946845/review/220332561> (дата обращения: 05.03.2026).
22. Паштет «Эстонский» // ООО «Знаток». URL: https://znatokrf.ru/produkcija/myasnaya_znatokrf/znatokrf_pashtet-estonskiy-230 (дата обращения: 04.03.2026).
23. Паштет «Эстонский» // ООО «Мяспром». URL: <https://myas-prom.ru/pashtet-estonskiy> (дата обращения: 04.01.2023).
24. Паштет «Эстонский» // ООО «Рузком». URL: <https://ruzcom.ru/product/pashtet-estonskiy> (дата обращения: 04.03.2026).
25. Паштет «Эстонский» литография 117 гр. // ООО «Рузком». URL: <https://ruzcom.ru/product/pashtet-estonskiy-litografiya> (дата обращения: 04.03.2026).
26. Паштет «Эстонский» Премиум Ламистер // ООО «Знаток». URL: https://znatokrf.ru/produkcija/myasnaya_znatokrf/znatokrf_pashtet-estonskiy-premium-100 (дата обращения: 04.03.2026).
27. Плюшка Эстонская // Буфет-столовая «Буфет 3Ка». URL: <https://bufet-3ka.ru> (дата обращения: 05.03.2026).
28. Похлебкин В. В. Кухни прибалтийских и молдавского народов. Москва: Центрполиграф, 1997. 228 с.
29. Прибалтийская кухня / [Комс. правда, М. Распутина]. Москва: Директ-Медиа, 2011. 69 с.
30. Пэрн М. А. Торийская лошадь. Москва: Сельхозгиз, 1952. 128 с.

31. Ресторанный критик: ресторан «Mos» // Allcafe. 21.09.2015. URL: <https://allcafe.ru/reviews/kolonka-restorannogo-kritika/mos> (дата обращения: 01.03.2026).
32. Рожков Р. Н. Оценка воспроизводительных качеств хряков белорусской мясной, крупной белой и эстонской беконной пород // Студенческая наука и инновации: Материалы 94-й Международной научно-практической конференции студентов и магистрантов. Витебск: ВГАВМ, 2009. С. 124–125.
33. Сазонов И. Е. История одного дома. Санкт-Петербург: типография «Капли дождя», 2018. С. 24–25.
34. Статья 1274. Свободное использование произведения в информационных, научных, учебных или культурных целях. Гражданский Кодекс Российской Федерации // КонсультантПлюс. URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_64629/84bbd636598a59112a4fe972432343dd4f51da1d (дата обращения: 15.02.2026).
35. Тамби С. А. К 100-летию установления дипломатических отношений между Россией и Эстонией // Международная жизнь. 2020. № 7. С. 46–67.
36. Тамби С. А. Современная топонимия Петербурга: эстонский след // Газета «Peterburi Teataja». 2015. № 62. Veebruar. С. 3.
37. Тамби С. А. Эстонский след в топонимии Ленинградской области // Газета «Peterburi Teataja». 2015. № 63. Maijuuni. С. 3.
38. Хлеб Эстонский подовый // Юность. URL: <https://yunostcafe.ru/catalog/VYPECHKA/Estonskiypodovyy> (дата обращения: 03.03.2026).
39. Шишкин А. Как эстонские немцы открыли в Петербурге 40 молочных магазинов, а потом едва не увели «Пляску смерти» из Нигулисте // Деловые Ведомости. 2023. № 8. 19 апр. С. 18–19.
40. Эстонская. Мясное колбасное изделие вареное, категория Г // Смоленская мясоперерабатывающая компания «Романишин». URL: <https://romanishin-kolbasa.com/ru/catalog/varenye-kolbasy/estonskaya>, <https://romanishin-kolbasa.com/ru/catalog/varenye-kolbasy/estonskaya-2> (дата обращения: 01.03.2026).
41. Эстонский хлеб // Цех85. URL: <https://tseh85.ru/products/id15807> (дата обращения: 03.03.2026).
42. Päike K. Eesti hagijas Tshuvashimaal // Lemmik. 2005. № 8. Lk. 38–39.

О продуктах российского производства с «компонентой эстонскости». Часть 2

Тамби Сергей Александрович, кандидат политических наук (г. Москва)

Во второй (заключительной части) научного исследования автор продолжает выявлять продукты российского производства с так называемым «эстонским маркером», который содержится в названии, рецепте или других составляющих конкретного продукта. Автор статьи также отвечает на вопрос, чем обоснован выбор российскими производителями «компоненты эстонскости» для конкретного продукта.

Ключевые слова: продукты российского производства, Россия, Эстония, сыр, колбасные изделия, паштет, хлебобулочная продукция.

On Russian-made products with a «component of Estonianness». Part 2

Tambi Sergey Aleksandrovich, candidate of political sciences (Moscow)

In the second (final) part of the scientific research, the author continues to identify Russian-made products with the so-called «Estonian marker», which is contained in the name, recipe, or other components of a specific product. The author of the article also answers the question of why Russian manufacturers choose the «component of Estonianness» for a specific product.

Keywords: Russian-made products, Russia, Estonia, cheese, sausage products, pâté, bakery products.

В начале второй части настоящего исследования (первую часть можно найти в этом же номере журнала) я повторю особую оговорку. Приведение иллюстраций и перечисление конкретных позиций из товарной номенклатуры, равно как и перечисление различных конкретных фирм, производств, предприятий, индивидуальных предпринимателей, марок, брендов и про-

дукции в настоящем научном исследовании даётся не в рекламных целях, а сугубо в учебных и научных целях. Таким образом, такие упоминания в настоящем научном исследовании не используются в коммерческих целях.

Согласно статье 1274 («Свободное использование произведения в информационных, научных, учебных или культурных целях») Гражданского Кодекса Российской

Федерации, «1. Допускается без согласия автора или иного правообладателя и без выплаты вознаграждения, но с обязательным указанием имени автора, произведение которого используется, и источника заимствования:

1) цитирование в оригинале и в переводе в научных, полемических, критических, информационных, учебных целях, в целях раскрытия творческого замысла автора правомерно обнародованных произведений в объёме, оправданном целью цитирования, включая воспроизведение отрывков из газетных и журнальных статей в форме обзоров печати;

2) использование правомерно обнародованных произведений и отрывков из них в качестве иллюстраций в изданиях, радио- и телепередачах, звуко- и видеозаписях учебного характера в объёме, оправданном поставленной целью» [12].

Учебная цель в данном случае обосновывается тем, что автор настоящей статьи иногда проводит неоплачиваемые гостевые учебные лекции в учебных образовательных учреждениях России, на которых он может рассказывать и о предмете данной научной статьи [10]. Также выкладки из этого научного исследования могут в будущем использоваться в программах различных учебных курсов, посвящённых маркетингу и т. д.

Иллюстративный материал в данной научной статье используется исключительно в некоммерческих учебных целях; указано его авторство, также приводится ссылка на источник.

Хлебобулочная продукция

1) *Хлебный «Батончик Эстонский»* с осолодованными пророщенными семенами ржи (под маркой «Каравай») производства ОАО Хлебозавода «Самарский хлебозавод № 5» (443092, Российская Федерация, Самарская область, г. Самара, улица Победы, дом 141-а) или Хлебозавода «Каравай» (191167, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, улица Херсонская, дом 22).

Нарезанный пшеничный батон из дрожжевого теста весом 220 граммов с аппетитной золотистой корочкой является отличной основой для бутербродов. Карамельный оттенок мякиша этого хлеба контрастирует с тёмной корочкой и вкраплениями осолодованных зёрен ржи. Вкус дополнен солодовыми нотками. Структура мякиша лёгкая и эластичная. Производителем подчёркивается, что продукт изготовлен по традиционной прибалтийской технологии. В нём нет консервантов, красителей и ароматизаторов, он имеет яркий вкус и аромат и сохраняет свежесть в течение всего срока годности.

Состав: вода, сахар, ядро ореха грецкого, молоко сухое цельное и обезжиренное, масло сливочное, арахис, жир растительный, мука пшеничная высшего сорта, продукт яичный (белок сухой), сыворотка молочная сухая, загустители (дихлорфосфат ацетилованный, карбоксиметилцеллюлоза, каррагинан, альгинат натрия), коньяк, ароматизаторы, консерванты (кислота сорбиновая, сорбат

калия), какао-порошок, соль, краситель (каротин), эмульгатор (лецитин), лактоза, белок молочный. Расчётная пищевая ценность в 100 граммов продукта (средние значения): белки — 9,0 граммов, жиры — 3,0 грамма, углеводы — 53,0 грамма. Энергетическая ценность (калорийность): 1160 кДж / 280 ккал. Срок годности: пять суток [4].

Примечательно, что данный продукт выходит в оригинальной упаковке: лицевая сторона выполнена с использованием цветов сине-чёрно-белого государственного флага Эстонской Республики. На синем фоне — флюгер с графическим изображением Старого Тоомаса (эст. — *vana Toomas*).

2) Ранее пекли *хлеб «Эстонский заварной»* (бренд «Национальные традиции»), 300 граммов, мука — ржаная, пшеничная. Производитель: ЗАО «Хлеб» (170002, Российская Федерация, г. Тверь, проспект Чайковского, дом 33). Пищевая ценность на 100 граммов: калории — 208, белки — 6,2 грамма, жиры — 1,0 грамм, углеводы — 43,5 грамма. Это классический заварной сорт хлеба. Большое содержание заварки способствует более долгому сохранению свежести изделия и потребительских свойств. Солодовая композиция (ржаной, ячменный и карамельный солод) придаёт изделию неповторимый вкус и аромат. Состав: полуфабрикат заварной (вода, мука ржаная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный молотый, соль, солод ржаной неферментированный, растительное масло, пряности, экстракт ячменного солода, ферменты), мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, сахар, дрожжи прессованные хлебопекарные.

3) Сейчас продаётся *хлеб «Эстонский заварной»* в нарезке. Производитель: ЗАО «Хлеб» (170002, Российская Федерация, г. Тверь, проспект Чайковского, дом 33). Мука — ржано-пшеничная. Хлеб с характерным кислотным вкусом и тёмной корочкой, приготовленный по классической рецептуре. Хорошо сочетается с мясными и сырными закусками. Состав: полуфабрикат заварной (вода, мука ржаная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный молотый, соль, солод ржаной неферментированный, растительное масло, пряности, экстракт ячменного солода, ферменты), мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, сахар, дрожжи прессованные хлебопекарные [17].

Весьма оригинален дизайн упаковки, на которой представлена старинная открытка с изображением улицы Карья в городе Ревеле (ныне — Талинн) с видом на Олевисте (церковь Святого Олафа).

4) *Хлеб «Нарвский»*. Производитель: ЗАО «Хлеб» (170002, Российская Федерация, г. Тверь, проспект Чайковского, дом 33). Это заварной ароматный и душистый хлеб с добавлением семян подсолнечника [14].

5) *Хлеб «Эстонский» с пророщенным зерном* от торговой марки «DeLavant» производства АО «Владимирский хлебокомбинат» (600020, Российская Федерация, Владимирская область, г. Владимир, Большая Нижегородская

родская улица, дом 80-А). Это пшенично-ржаной хлеб на закваске собственного производства с добавлением осолодованного зерна ржи, а также семян льна, тыквы и овсяных хлопьев. Такой состав обогащает организм клетчаткой, витамином D, минералами и аминокислотами. Вид муки — ржано-пшеничная. Срок хранения — пять дней. Пищевая ценность на 100 граммов: ккал — 310, белки — 9,0 граммов, жиры — 5,0 граммов, углеводы — 56,0 граммов.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, смесь зерновая (мука пшеничная высшего сорта, ядро подсолнечника, глютен пшеничный сухой, семя льна, отруби пшеничные, хлопья овсяные, семя тыквы очищенное, сахар, соль поваренная пищевая, карамельный сахар, закваска натуральная сухая, мука ржаная, эмульгатор (E472e), антиокислитель (E300), ферменты), смесь зерновая (мука пшеничная высший сорт, ядро подсолнечника, глютен пшеничный сухой, семя льна, мука ржаная, отруби пшеничные, хлопья овсяные, семя тыквы очищенное, соль поваренная пищевая, краситель карамельный колер (E150a), сахар, закваска натуральная пшеничная сухая, эмульгатор (E472e), антиокислитель (E300), ферменты, вещество для обработки муки (E920)), зерно ржаное осолодованное, сахар, мука ржаная обдирная, дрожжи хлебопекарные прессованные, клейковина (глютен пшеничный сухой), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высшего сорта, соль поваренная пищевая, солод ржаной ферментированный (красный), технологическое вспомогательное средство — ферментный препарат (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ферменты) [19].

6) Хлеб «Эстонский» производства ООО «ЭЙВА-ПРО» (190020, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, улица Курляндская, дом 28). С 2013 года оно производит закваски и заварки для хлебопёков. В этом очень тёмном ржано-пшеничном хлебе с сочным мякишем и ярким солодовым вкусом и ароматом — классический вкус Прибалтики [18].

7) Хлеб «Эстонский», ржано-пшеничный с добавлением солода и молотого кориандра, производства ПКФ «Амурский кулинар» (675000, Российская Федерация, Амурская область, г. Благовещенск, Игнатъевское шоссе, дом 6). Вес 300 граммов — стоимость примерно 69 рублей. Вес 650 граммов — стоимость примерно 150 рублей. Белки — 9,5 грамма, жиры — 1,5 грамма, углеводы — 59,0 граммов [21].

8) Хлеб ржано-пшеничный «Тарту», заварной, с добавлением тмина и дроблёного ароматного солода, производства АО «Крымхлеб» (295013, г. Симферополь, улица Севастопольская, дом 51-А). На бездрожжевом тесте, 400 граммов, в нарезке. Обладает насыщенным кисло-сладким вкусом. Входит в серию «живых» хлебов. Состав: мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, солод ржаной дроблёный, сахар, сироп сахарный «Лейпомо», солодовый экстракт (ячменный солод, вода), комплексная

пищевая добавка «Юни 200» (вода питьевая, мука ржаная цельносмолотая, регулятор кислотности E270, соль, регулятор кислотности E260, экстракт солодовый ячменный), дрожжи прессованные хлебопекарные, соль поваренная пищевая, зерновая посыпка (семена льна, подсолнечника, кунжута), тмин, улучшитель. Энергетическая ценность (калорийность), ккал/100 граммов: 1000 кДж/240 ккал. Белки — 7,0 граммов, углеводы — 49,0 граммов, жиры — 2,0 грамма. Срок годности — 72 часа [16].

9) Хлеб «Тарту», формовой, производства АО «Лимак» (Российская Федерация, г. Липецк, улица Барашева, дом 3-а). Заварной ржано-пшеничный хлеб на живой закваске с пряным тмином и кусочками ароматного солода. Солод придаёт выпечке шоколадный цвет, пряный вкус и аромат, который ещё больше раскрывается благодаря длительной технологии создания хлеба с использованием живой закваски. Такой хлеб меньше крошится, дольше хранится и не теряет при этом своих качеств.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, сахар, дроблёный ржаной солод, сироп сахарный «Финский» (сахар, глюкозный сироп, сахар крахмальный коричневый, экстракт лакрицы, вода питьевая), солодовый экстракт (ячменный солод, вода), дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, тмин. Вес — 350 граммов, срок годности — пять суток. Пищевая ценность на 100 граммов: калории — 225,0, белки — 6,2 грамма, жиры — 1,0 грамм, углеводы — 47,8 грамма [15].

10) Пшеничный хлеб с пророщенным зерном ржи «Эстонский» производства АО «Орловский хлебокомбинат» (302040, Российская Федерация, г. Орёл, улица Красноармейская, дом 2). Бренд — «Хлебная семейка». Нарезной хлеб, 200 граммов (ранее — 300 граммов). Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, осолодованное зерно ржи (рожь, вода), вода питьевая, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло подсолнечное, пшеничная сухая клейковина, соль, солод ржаной ферментированный, пищевая добавка софт-бюргер (пшеничная солодовая мука, соевая мука, эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), пшеничная мука, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты амилазы).

Пищевая ценность на 100 граммов: белки — 7,5 грамма, жиры — 2,5 грамма, углеводы — 44,0 грамма. Энергетическая ценность (калорийность), ккал/100 граммов: 960 кДж/230 ккал [20]. Ранее этот хлеб выпускался в упаковке с оригинальным дизайном, в котором присутствовала фотография таллинской крепости.

11) Плюшка «Эстонская» с сыром производства комбината питания ООО «Проппиком» (ООО «Продуктово-пищевая компания»; ИП Агула Ю. Д.; 127549, Российская Федерация, г. Москва, улица Пришвина, дом 12, корпус 2) доступна к заказу в Москве, актуальная цена на 2026 год составляет примерно 60 рублей [6].

12) Плюшка «Эстонская» с сыром от производителя ООО «Арека» (127599, Российская Федерация, г. Москва,

улица Бусиновская Горка, дом 2, строение 1, этаж 2, помещение 1) представляет собой хлебобулочное изделие, содержащее 383 ккал на 100 граммов продукта, с содержанием жиров — 19,8 грамма, белков — 12,3 грамма и углеводов — 38,8 грамма [7].

13) Старейшее в дальневосточном городе Благовещенске предприятие ООО «Амурский хлебушко» (675002, Российская Федерация, Амурская область, г. Благовещенск, улица Краснофлотская, дом 12/4) производило ранее булочку «Эстонскую», представлявшую собой сдобное изделие с корицей. Это был популярный продукт местного производства. Энергетическая ценность (калорийность): 1381 кДж / 330 ккал. Белки — 9,0 граммов, углеводы — 48,2 грамма, жиры — 11,2 грамма [5].

Плюшка «Эстонская» с сыром — в школах по всей России!

Позиция Плюшка «Эстонская» с сыром (75 граммов) имеется в ассортиментных перечнях блюд дополнительного питания, реализуемых в столовых (буфетах) огромного количества средних общеобразовательных организаций, среди которых: ГБОУ города Москвы «Школа № 86 имени М. Е. Каткуова» (г. Москва) [3], ГБОУ города Москвы «Школа № 1195 имени Героя Советского Союза П. И. Меренкова» [1], ГБОУ города Москвы «Школа № 2001» (г. Москва) [2], МАОУ «СОШ № 17» (г. Улан-Удэ) [8], МАОУ «Бурятская гимназия № 29» (г. Улан-Удэ) [9], МАОУ СОШ № 76 города Перми (г. Пермь) [11]. Дети кушают её в настоящее время и во множестве других школ по всей Российской Федерации.

Примерный состав плюшки таков: мука пшеничная высшего сорта, сыр «Голландский», масло подсолнечное, яйцо, сахар-песок, маргарин мдж 82,5 %, соль, дрожжи сухие.



Рис. 1. Хлебный «Батончик Эстонский» производства ОАО Хлебозавод «Самарский хлебозавод № 5» и Хлебозавода «Каравай». Источник: Батончик Эстонский // Каравай. URL: <https://karavay.spb.ru/assortiment/innovacziornyie-xleba/batonchik-estonskij.html> (дата обращения: 03.03.2026)



Рис. 2. Автор настоящего научного исследования С. А. Тамби с хлебным «Батончиком Эстонский» производства ОАО Хлебозавод «Самарский хлебозавод № 5» и Хлебозавод «Каравай». Село Паша Волховского района Ленинградской области, 17 ноября 2024 года. Источник: фотография из личного архива С. А. Тамби

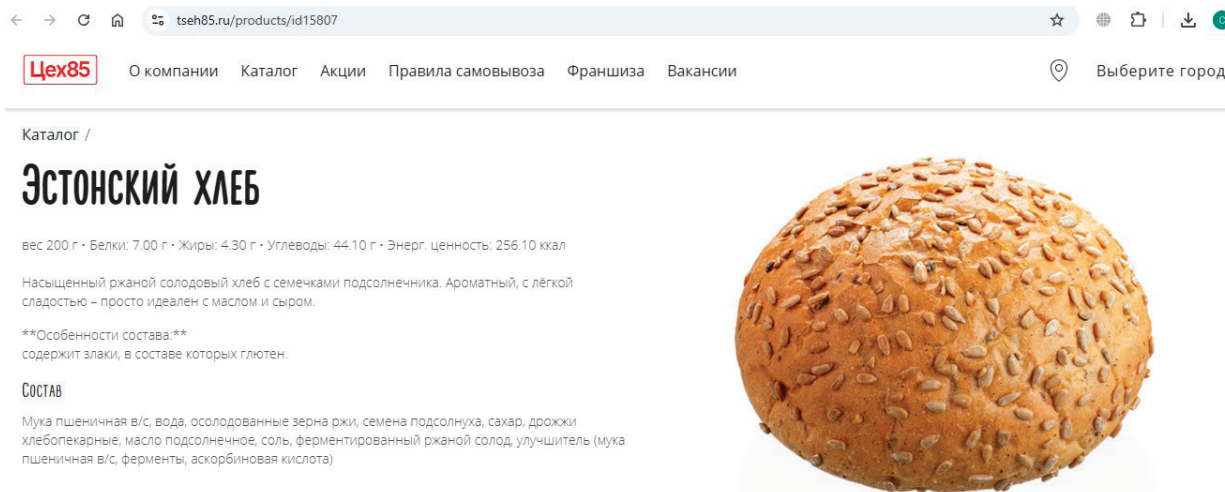


Рис. 3. Эстонский хлеб, реализуемый в сети кафе-пекарен «Цех85». Источник: Эстонский хлеб // Цех85. URL: <https://tseh85.ru/products/id15807> (дата обращения: 03.03.2026)



Рис. 4. Хлеб «Эстонский заварной» производства ЗАО «Хлеб». Источник: Хлеб Эстонский // ЗАО «Хлеб». URL: <https://www.hlebtver.ru/catalogue/9/23/2831> (дата обращения: 04.03.2026)



Рис. 5. Хлеб «Нарвский заварной» производства ЗАО «Хлеб». Источник: Хлеб Нарвский // ЗАО «Хлеб». URL: <https://www.hlebtver.ru/catalogue/9/23/2317> (дата обращения: 04.03.2026)



Рис. 6. Хлеб «Эстонский заварной» производства ЗАО «Хлеб». Источник: Хлеб ЗАО Хлеб Эстонский нарезка 300 г // АО «Дикси Юг». URL: <https://dixy.ru/product/khleb-zao-khleb-estonskiy-narezka-300g-2000623553> (дата обращения: 04.03.2026)



Рис. 7. Хлеб «Эстонский» с пророщенным зерном от торговой марки «DeLavant» производства АО «Владимирский хлебокомбинат». Источник: Хлеб DELAVANT Эстонский с пророщенным зерном, в нарезке, 255 г // ООО «Лента». URL: <https://lenta.com/product/hleb-estonskijj-s-proroshchennym-zernom-nar-rossiya-255g-674873> (дата обращения: 02.03.2026)



Рис. 8. Хлеб ржано-пшеничный «Тарту» производства АО «Крымхлеб». Источник: Хлеб Тарту формовой, нарезка // АО «Крымхлеб». URL: <https://krymhleb.ru/products/1> (дата обращения: 02.03.2026)



Рис. 9. Хлеб «Тарту», формовой, ржано-пшеничный, производства АО «Лимак». Источник: Хлеб Тарту // АО «Лимак». URL: <https://www.limak.ru/products/bread/bread/khleb-tartu> (дата обращения: 05.03.2026)



Рис. 10. Пшеничный хлеб «Эстонский» с пророщенным зерном ржи, производства АО «Орловский Хлебокомбинат». Источник: Хлеб «Эстонский» // АО «Орловский Хлебокомбинат». URL: <https://орловскийхлеб.рф/catalog/product/khleb-estonskiy> (дата обращения: 05.03.2026)

Сыры

1) *Сыр полутвёрдый «Эстонский»* производства Тамбовского производителя натуральных сыров торговой марки «Новопокровский» — АО Маслозавод «Новопокровский» (393610, Российская Федерация, Тамбовская область, Мордовский район, рабочий посёлок Новопокровка, улица Лесная, дом 1). Изготовлен по ГОСТу 32260–2013.

Производитель отмечает, что «благодаря сотрудничеству технологов разных поколений была восстановлена рецептура того самого эстонского сыра, который ещё в советские времена завоевал свою популярность среди поку-

пателей. Уточняется, что основными преимуществами рецептуры 1956 года являлся неповторимый вкус сыра с лёгкой кислинкой, пластичная и достаточно нежная консистенция, пряное послевкусие. Сыр созревает в парафиновом покрытии. По результатам многочисленных дегустаций среди потенциальных потребителей, сыр «Эстонский» пришёлся по душе не только старшему поколению в возрасте 55–65 лет, но и молодёжи. У одних он ассоциируется со вкусом сыра из далёкого детства, а у более молодого поколения — с европейскими стандартами, так как имеет название «Эстонский» [22].

Состав: сыр изготовлен из пастеризованного молока, бактериальной закваски (смешанной, включающей ме-

зофильные и термофильные микроорганизмы), молоко-свёртывающего ферментного препарата животного происхождения «Калаза», поваренной соли, ферментного препарата лизоцима (полученного из белков куриных яиц), уплотнителя хлорида кальция (E509), консерванта нитрата натрия (E251), красителя пищевого натурального Аннато (E160b). Поверхность обработана консервантом — натамицином (E235). Пищевая ценность на 100 граммов: 1396 кДж/334 ккал. Энергетическая ценность на 100 граммов продукта: белки — 26,8 грамма, жиры — 25,2 грамма, углеводы — 0,0 граммов.

Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается легкая пряность. Консистенция: эластичная, однородная по всей массе. Рисунок: глазки круглой и овальной формы. Цвет: светло-жёлтый, равномерный по всей массе. Жирность: 45 %. Температура хранения: 0–6°C. Форма сыра: высокий цилиндр. Вес: примерно 2,1 килограмма. Срок годности: 120 суток. Некоторое время тому назад время на оригинальном дизайне упаковки сыра было представлено панорамное изображение силуэтов домов Таллина — черепичные крыши Старого города, Олевисте, Домский собор...

2) Некоторое время тому назад АО Маслосырзавод «Новопокровский» представил (в серии авторских сыров «Cheerussi») сыр «Эстонский полутвёрдый», 200 граммов. Жирность: 45 %. Состав: изготовлен из пастеризованного молока, бактериальной закваски (смешанной, включающей мезофильные и термофильные микроорганизмы), молоко-свёртывающего ферментного препарата животного происхождения Калаза, поваренной соли, ферментного препарата лизоцима (полученного из белков куриных яиц), уплотнителя хлорида кальция, красителя пищевого натурального Аннато. Пищевая ценность на 100 граммов: 1396 кДж/334 ккал. Энергетическая ценность на 100 граммов продукта: белки — 26,8 грамма, жиры — 25,2 грамма, углеводы — 0,0 граммов.

3) Сыр полутвёрдый «Эстонский», бренда «Из села Ершичи», изготовитель — ИП Галустова Карина Юрьевна (216580, Российская Федерация, Смоленская область, Ершичский район, село Ершичи, улица Ленина). Сыр (с массовой долей жира 45 %) имеет насыщенный сливочный вкус и аромат с лёгкой кислинкой и изысканными пряными нотками. Текстура эластичная полутвёрдая, однородная. В разрезе открываются глазки круглой и овальной формы. Технология производства: ТУ 10.51.40–006–0165086688–2018. Вес: от 2100 до 2300 граммов. Упаковка: термоусадочная плёнка. На упаковке изображён заливной луг, а также горы (почему-то очень похожие на альпийские...).

Состав: нормализованное пастеризованное молоко, с использованием бактериальной культуры мезофильных и термофильных молочных бактерий, молоко-свёртывающего ферментного препарата животного происхождения, поваренной пищевой соли, уплотнителя хлорида кальция, красителя Аннато. Пищевая ценность на 100 граммов продукта: белки — 23,0 грамма, жиры — 24,0 грамма, угле-

воды — 0,0 граммов. Энергетическая ценность: 362 кКал / 1510 кДж.

4) Сыр полутвёрдый «Эстонский» торговой марки «Бон-Дари» изготовитель ООО «Бондарский сыродельный завод» (Российская Федерация, Тамбовская область, Бондарский район, село Бондари, улица Первомайская, дом 8). Сыр с массовой долей жира в сухом веществе 45 %. «Эстонский сыр» традиционно производят из отборного коровьего молока в форме цилиндра. В его вкусе всегда присутствуют кисловато-пряные ноты и характерный терпкий аромат. Тесто сыра нежное и пластичное, рисунок состоит из мелких глазков круглой и овальной формы. В сыре содержится 44 % влаги и не более 2,0 % поваренной соли. Высота цилиндра — 27 см, диаметр цилиндра — 10 см. Эстонский сыр обычно используют в качестве самостоятельной закуски, в бутербродах, салатах и супах.

Изготовитель отмечает, что традиционный вкус этого сыра «достигается за счёт сохранения рецептов, передаваемых поколениями» [13]. Произведено по ТУ 10.51.40.-020–81992503–2017. Продукт упакован в полимерную многослойную термоусадочную плёнку. Фасовка: длинный цилиндр. Ещё одна разновидность фасовки для данного сыра: флоупак, от 0,2 до 0,25 килограмма.

В оригинальном дизайне большой упаковки (цилиндра) — изображение древнего городища эстов (правда, почему-то с очень уж высокими горами), а в дизайне малой упаковки (флоупак) — стены револьской (таллинской) крепости.

5) Ранее (по состоянию на январь 2019 года) производился сыр «Эстонский» производства ОАО «Надежда» (431350, Российская Федерация, Республика Мордовия, г. Ковылкино, улица Добролюбова, дом 10-А). Состав: пастеризованное молоко, поваренная пищевая соль, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молоко-свёртывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель «Аннато», уплотнитель — хлорид кальция.

Пищевая ценность на 100 граммов: 1320 кДж/320 ккал. Энергетическая ценность на 100 граммов продукта: жир — 25,0 граммов, белок — 23,0 грамма. Массовая доля жира в сухом веществе — 45 %.

Заключение

Итак, мной был выявлен целый ряд произведённых в России отечественных продуктовых изделий (продовольственных товаров) с «эстонской компонентой» («компонентой эстонскости») в названии продуктового изделия и/или его рецептуре. С данной «компонентой» мной были выявлены продуктовые изделия в следующих группах: молочные продукты, мясные продукты, хлебобулочные изделия, а также консервы.

Отвечая на поставленный во Введении к данной научной статье исследовательский вопрос (Какими соображениями руководствуются российские производители, когда помещают (внедряют) в свою продукцию «эстон-



Рис. 11. Сыр полутвёрдый «Эстонский» производства Тамбовского производителя натуральных сыров торговой марки «Новопокровский» — АО Маслосырзавод «Новопокровский». Источник: Эстонский сыр // АО Маслосырзавод «Новопокровский». URL: <https://novosyr.ru/produkcija/estonskij-syr> (дата обращения: 05.03.2026)



Рис. 12. Сыр «Эстонский». Источник: Сыр полутвёрдый CheeRussi Эстонский 45 % 200 г // Купер (ООО «Инстамарт Сервис»). URL: <https://kuper.ru/products/26611491-syr-polutverduy-cheerussi-estonskiy-45-200-g-a5d9278> (дата обращения: 05.03.2026)



Рис. 13. Сыр полутвёрдый «Эстонский», бренда «Из села Ершичи», изготовитель — ИП Галустова К. Ю. Источник: Сыр из села Ершичи Эстонский 45 %, без змж, весовой // ООО «Лента». URL: <https://lenta.com/product/syr-estonskijj-45-bez-zmzh-ves-rossiya-584000> (дата обращения: 02.03.2026)



Рис. 14. Сыр полутвёрдый «Эстонский» торговой марки «Бон-Дари», изготовитель — ООО «Бондарский сыродельный завод». Источник: Сыр «Эстонский» // ООО «Бондарский сыродельный завод». URL: <https://bon-dari.ru/products#!/tproduct/289642271-1617029218365> (дата обращения: 06.03.2026)

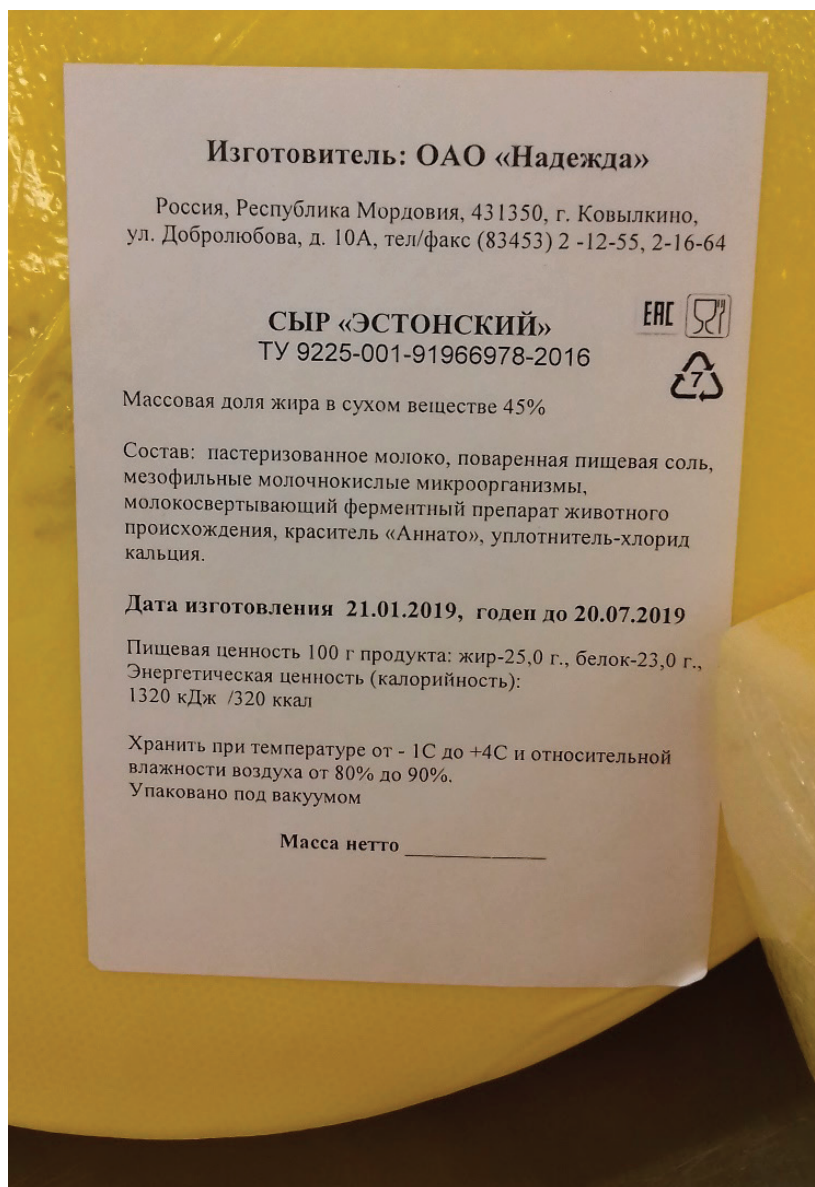


Рис. 15. Сыр «Эстонский» производства ОАО «Надежда». Источник: фотография из архива С. А. Тамби

скую компоненту» («эстонский маркер» / «компоненту эстонскости»)?), отмечу следующее.

Закладывая в название своей продукции «эстонскую компоненту» («эстонский маркер» / «компоненту эстонскости»), производители:

- часто апеллируют к проверенной десятилетиями (а то и столетиями!) классической и оригинальной рецептуре продукта, сложившейся в Эстонии / Эстляндии (или шире — в Прибалтике) времён Советского Союза или даже Российской империи;

- неизменно обращаются к отличным вкусовым качествам продукта, его составу, рецептуре или истории, связанной с эстонской землёй и / или эстонскими (или шире — европейскими) традициями;

- наконец, российские производители продуктов или отечественные рестораторы иногда апеллируют и к тому, что тот или иной продукт (или блюдо, если речь идёт о позициях в меню ресторанов / кафе) было сделано с участием диетологов, поваров или шеф-поваров из Эстонии.

Литература:

1. Ассортимент блюд доп. питания в общеобразовательных учреждениях ЗАО г. Москвы (действителен с 01.09.2025 г.) // ГБОУ г. Москвы «Школа № 1195 им. Героя Советского Союза П. И. Меренкова». URL: https://sch1195.mskobr.ru/attach_files/upload_users_files/69410b35aa219.pdf (дата обращения: 01.03.2026).
2. Ассортиментный перечень блюд доп. питания, реализуемых в столовых (буфетах), от 01.01.2026 // ГБОУ г. Москвы «Школа № 2001» (г. Москва). URL: <https://sch2001.ru/userDocs/20010678.pdf> (дата обращения: 01.03.2026).

3. Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений СЗАО г. Москвы, на 01.09.2025 г. // ГБОУ г. Москвы «Школа № 86 им. М. Е. Катгукова» (г. Москва). URL: https://sch86sz.mskobr.ru/attach_files/upload_users_files/68b5557734c96.pdf (дата обращения: 01.03.2026).
4. Батончик Эстонский // Каравай. URL: <https://karavay.spb.ru/assortiment/innovaczionnyie-xleba/batonchik-estonskij.html> (дата обращения: 03.03.2026).
5. Булочка эстонская Амурский хлебушко // Таблица калорийности. URL: <https://www.tablicakalorijnosti.ru/produktu/bulochka-estonskaya-amurskii-khlebushko> (дата обращения: 05.03.2026).
6. Выпечка // Комбинат питания «Пропиком», ИП Агула Ю. Д. URL: <https://propicom.ru/catalog/vypechka> (дата обращения: 05.03.2026).
7. Калорийность, Плюшка Эстонская с Сыром [Арека] // Мой здоровый рацион. URL: https://health-diet.ru/table_calorie_users/3191176 (дата обращения: 05.03.2026).
8. Меню (на 15.04.2025 г.) // МАОУ «СОШ № 17» (г. Улан-Удэ). URL: <https://sh18-ulan-ude-r81.gosweb.gosuslugi.ru/food/2025-04-15-sm.xlsx> (дата обращения: 01.03.2026).
9. МКП «Городской комбинат школьного питания». Меню школы № 29 (на 20.09.2022 г.) // МАОУ «Бурятская гимназия № 29» (г. Улан-Удэ). URL: <https://maou-bg.buryatschool.ru/file/download?id=2593> (дата обращения: 01.03.2026).
10. Музей ДА МГИМО МИД России и Совет молодых дипломатов МИД России провели очередные встречи в рамках цикла лекций «О культурных особенностях стран мира» // Дипломатическая академия МГИМО МИД России. Официальный сайт. 2026. 18 февр. URL: <https://dipacademy.ru/press/muzej-da-mgimo-mid-rossii-i-sovet-molodyh-diplomatov-mid-rossii-proveli-ocherednye-vstrechi-v-ramkah-cikla-lekcij-o-kulturnyh-osobennostyah-stran-mira> (дата обращения: 04.03.2026).
11. Примерное меню (сезон: осенне-зимний) // МАОУ СОШ № 76 города Перми. URL: <https://s76.permedu.ru/media/f/5904103778/primernoe-menyu-osenniy-zimnij-dopolnitelnoe-pitanie-detey-12-18-let-lanch.pdf> (дата обращения: 01.03.2026).
12. Статья 1274. Свободное использование произведения в информационных, научных, учебных или культурных целях. Гражданский Кодекс Российской Федерации // КонсультантПлюс. URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_64629/84bbd636598a59112a4fe972432343dd4f51da1d (дата обращения: 15.02.2026).
13. Сыр «Эстонский» // ООО «Бондарский сыродельный завод». URL: <https://bon-dari.ru/products#!/product/289642271-1617029218365> (дата обращения: 06.03.2026).
14. Хлеб Нарвский // ЗАО «Хлеб». URL: <https://www.hlebtver.ru/catalogue/9/23/2317> (дата обращения: 03.03.2026).
15. Хлеб Тарту // АО «Лимак». URL: <https://www.limak.ru/products/bread/bread/khleb-tartu> (дата обращения: 05.03.2026).
16. Хлеб Тарту формовой, нарезка // АО «Крымхлеб». URL: <https://krymhleb.ru/products/1> (дата обращения: 02.03.2026).
17. Хлеб Эстонский // ЗАО «Хлеб». URL: <https://www.hlebtver.ru/catalogue/9/23/2831> (дата обращения: 03.03.2026).
18. Хлеб Эстонский // ООО «ЭЙВА-ПРО». URL: <https://eywapro.ru/recipes/zavarnye-khleba/khleb-estonskij> (дата обращения: 05.03.2026).
19. Хлеб Delavant Эстонский с пророщенным зерном, нарезка, 255 г // Официальный сайт сети «Перекрёсток». URL: <https://www.perekrestok.ru/cat/243/p/hleb-delavant-estonskij-s-prorosennym-zernom-narezka-255g-4192076> (дата обращения: 05.03.2026).
20. Хлеб «Эстонский» // АО «Орловский Хлебокомбинат». URL: <https://орловскийхлеб.рф/catalog/product/khleb-estonskij> (дата обращения: 05.03.2026).
21. Хлеб «Эстонский» // ПКФ «Амурский кулинар». URL: <https://amurkulinar.ru/catalog/bread/hleb-estonskij>, URL: <https://amurkulinar.ru/catalog/bread/hleb-estonskij-2> (дата обращения: 05.03.2026).
22. Эстонский сыр // АО Маслосырзавод «Новопокровский». URL: <https://novosyr.ru/produkcija/estonskij-syr> (дата обращения: 05.03.2026).

Молодой ученый

Международный научный журнал
№ 19 (622) / 2026

Выпускающий редактор Г. А. Письменная
Ответственные редакторы Е. И. Осянина, О. А. Шульга, З. А. Огурцова
Художник Е. А. Шишков
Подготовка оригинал-макета П. Я. Бурьянов, М. В. Голубцов, О. В. Майер

За достоверность сведений, изложенных в статьях, ответственность несут авторы.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов материалов.
При перепечатке ссылка на журнал обязательна.
Материалы публикуются в авторской редакции.

Журнал размещается и индексируется на портале eLIBRARY.RU, на момент выхода номера в свет журнал не входит в РИНЦ.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-38059 от 11 ноября 2009 г., выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).

ISSN-L 2072-0297

ISSN 2077-8295 (Online)

Учредитель и издатель: ООО «Издательство Молодой ученый». 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Кирпичникова, д. 25.

Номер подписан в печать 20.05.2026. Дата выхода в свет: 27.05.2026.

Формат 60×90/8. Тираж 500 экз. Цена свободная.

Почтовый адрес редакции: 420140, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Юлиуса Фучика, д. 94А, а/я 121.

Фактический адрес редакции: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Кирпичникова, д. 25.

E-mail: info@moluch.ru; <https://moluch.ru/>

Отпечатано в типографии издательства «Молодой ученый», 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Кирпичникова, д. 25.