

В ИСПО СПбПУ возрождают атмосферу Петербургской кухни Серебряного Века



В ИСПО СПбПУ возрождают атмосферу Петербургской кухни Серебряного Века

В Институте среднего профессионального образования Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого (ИСПО СПбПУ) прошло яркое и вкусное культурно-гастрономическое событие, полностью посвящённое **Петербургской кухне XIX – начала XX века**.

Студенты под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения ИСПО приготовили и с изысканной подачей презентовали аутентичные блюда той эпохи, сочетая исторические рецепты с современными кулинарными технологиями. Гости смогли попробовать:

- **Оливье по рецепту серебряного века** — легендарный салат, созданный французским шеф-поваром Люсьеном Оливье в московском ресторане «Эрмитаж». По одной из версий, повар, обиженный тем, как русские посетители грубо перемешивали его изысканное блюдо «майонез из дичи», существенно упростил рецепт, дав жизнь тому самому салату, который мы знаем сегодня.
- **Холодец по рецепту Игнатия Радецкого** (автора знаменитого «Альманаха гастрономов»

XIX века). В России XIX века холодец часто считался «блюдом для прислуги» — его готовили из остатков с хозяйского стола, и выглядело это порой совсем неаппетитно.

- **Гурьевскую кашу** — любимый десерт императора Александра III, который даже включили в коронационное меню 1883 года.
- Маленькие аристократические «пустячки» — **профитроли, буше** (изначально — миниатюрные закуски и десерты для балов высшего света, буквально «один укус»).
- Другие изыски, среди которых — заварной крем и эклеры, авторство которых приписывают великому французскому кондитеру **Антуану Карему** (слово «эклер» в переводе означает «молния» — за скорость, с которой их съедали).

Мероприятие прошло в тёплой, праздничной атмосфере. Студенты подготовили не только вкусные и красивые блюда, но и насыщенную культурную программу: театральные сценки, танцы и песни, которые погрузили гостей в эпоху петербургских балов и трактиров. Звучали стихи Игоря Северянина «Ананасы в шампанском», вдохновлённые идеей Владимира Маяковского. Особое внимание уделили истории знаменитого **трактира Тестова** в Петербурге — одного из самых известных заведений XIX века, который часто посещал великий князь Владимир Александрович, брат Александра III.

С приветственной речью к участникам обратилась куратор проекта Татьяна ЦВЕТКОВА: «В Петербургской кухне отражается и увлечение Петра Первого западом, и преклонение перед Францией императрицами Елизаветой Петровной и Екатериной Второй, и мощный патриотический подъём после 1812 года. Именно тогда петербургская кухня стала идеей совмещения русского патриотического духа и мировых технологий. Именно тогда блюда наших русских поваров становятся уникальным культурным кодом, именно тогда вся Европа поняла, что Россия имеет свой гастрономический лик!»

Особые слова благодарности и высокой оценки высказали руководители института и университета:

Проректор по дополнительному и довузовскому образованию Дмитрий ТИХОНОВ директор ИСПО Роман БАЙБИКОВ выразили искреннюю благодарность Татьяне ЦВЕТКОВОЙ инициатору идеи возрождения традиций Петербургской кухни и бессменному куратору проекта. Они высоко отметили качество подготовки студентов, глубину их погружения в будущую профессию и отличную организацию всего мероприятия.

«Это важно, что проект „Петербургская кухня“ продолжается и подрастающее поколение в него погружается. Я верю, что в будущем вы останетесь в индустрии и будете открывать рестораны, в которых будут подаваться блюда петербургской кухни» - отметил Директор Ассоциации кулинаров Санкт-Петербурга Виктор ШАБАЛИН.

Почётный профессор СПбПУ Маргарита Николаевна Уткина была искренне поражена: «Уже не одно десятилетие я занимаюсь Петербургской кухней, и я поражена с какой глубиной, широтой и точностью студентами были приготовлены сегодняшние блюда. Без вашей прочувственности кулинарной культуры и погружения в неё нельзя было бы выдать такой результат. На сегодняшнем примере нужно обучать новых специалистов, обучать той подаче, которую сегодня продемонстрировали обучающиеся».

Начальник отдела Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга Александр ГАНИН вручил в торжественной атмосфере благодарственные письма студентам Егору Иванову и Анне Бересневой за участие в международном кулинарном конкурсе.

«Под руководством преподавателей ИСПО СПбПУ учатся потрясающие студенты. Уже от одного рассказа о технологии приготовления я почувствовал себя утончённым гурманом... Мы все очень рады, что студенты уже сейчас становятся не только участниками, но и победителями таких значимых конкурсов как Кубок губернатора Санкт-Петербурга» - сказал в своей речи Александр ГАНИН.

Мероприятие завершилось смехом, бурными овациями и тёплыми словами в адрес юных поваров и организаторов. Такие события не только сохраняют и передают гастрономическое наследие Петербурга, но и помогают студентам развивать профессиональную гордость, культурную преемственность и настоящее мастерство.

«Благодарю всех студентов и их наставников за организацию. Вы большие молодцы! Я рад, что несколько лет коллеги с других институтов Политеха и дружественных учебных заведений приезжают к нам и узнают, что в ИСПО есть своя изюминка. Они приезжают, узнают что-то новое и потом рассказывают об этом свои коллегам, друзьям и сотрудникам. Так держать, ребята! Получайте признание, развивайтесь в профессии, побеждайте в конкурсах и, самое главное, сохраняйте историю Петербургской кухни, историю нашей идентичности!» - произнёс Дмитрий ТИХОНОВ в своей заключительной речи.

Дорогие друзья, запомните, Петербургская кухня — это живое существо, которое продолжает обновляться и жить благодаря новому поколению высококлассных специалистов!