

## Студенты Политеха приготовили угощение по-ленинградски

В Институте среднего профессионального образования СПбПУ состоялась защита студенческой исследовательской работы «Ленинградский обед», которая стала частью проекта правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня».



Мероприятие началось с открытия обновлённой экспозиции Музея истории развития общественного питания Санкт-Петербурга. Посетителям представили экспонаты, рассказывающие о развитии кулинарного искусства XVIII–XIX веков: коронационные и ресторанные меню, кухонную утварь, с помощью которой создавались кулинарные шедевры в домах российской аристократии и др. Один из раритетов музея — мороженица, в которой готовили мороженое для самой Екатерины II.



Затем студенты I-IV курсов отделения общественного питания, низкотемпературных и пищевых технологий под руководством преподавателя [Татьяны Цветковой](#) рассказали об особенностях истории ленинградской кухни, традициях городских ресторанов и выдающихся шеф-поварах, которые принимали первых лиц СССР, Европы и США. А ещё ребята приготовили «Ленинградский обед» по рецептам из сборника рецептов СССР и кулинарных книг XIX века Игнатия Радецкого и Пелагеи Александровой-Игнатьевой, тем самым подчеркнув особенность ленинградской кухни, сохранившей кулинарные традиции кухни петербургской. Гостям подавали рыбу по-ленинградски, котлеты «Новинка», форшмак из сельди, салат «Ладога», торт «Ленинградский», желе многослойное «Ералаш» и мороженое.



В мероприятии участвовал первый заместитель председателя комитета по внешним связям Санкт-Петербурга, руководитель проекта «Петербургская кухня» Сергей Марков.

Важно, что студенты изучают историю петербургской кухни и участвуют в таких проектах, где не только демонстрируют глубокие знания, но и готовят исторические блюда нашего региона. Это внушает оптимизм и веру, что в ресторанах города в будущем будет появляться всё больше поваров, ориентирующихся в наших локальных гастрономических специалитетах, — отметил Сергей Марков.

Уважаемые коллеги! Если у вас есть экспонаты, имеющие историческую значимость (кухонная утварь, посуда, инвентарь, предметы интерьера), то будем рады принять их в дар и с вашей помощью пополнить коллекцию Музея истории развития общественного питания. Контактный тел.: 8(812)294-03-03 приёмная директора ИСПО Р. А. Байбикова.

[Фотоархив](#)

Дата публикации: 2025.04.16

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям