

Вкусная история: студенты Политеха приготовили угощение в духе Серебряного века

В Институте среднего профессионального образования СПбПУ состоялось яркое и вкусное культурно-гастрономическое событие, посвящённое петербургской кухне XIX — начала XX века. Под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения ИСПО ребята 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 и буше (изначально — миниатюрные закуски и десерты для балов высшего света, буквально «один укус»);
 - заварной крем и эклеры, авторство которых приписывают знаменитому французскому кондитеру Антуану Карему (слово «эклер» в переводе означает «молния» — за скорость, с которой их съедали).



Студенты подготовили не только вкусные и красивые блюда, но и культурную программу: театральные сценки, танцы и песни, которые погрузили гостей в эпоху петербургских балов и трактиров. Особое внимание уделили истории трактира Тестова в Петербурге — одного из самых известных заведений XIX века, которое часто посещал великий князь Владимир Александрович, брат Александра III.

Гостей приветствовала куратор проекта, преподаватель ИСПО [Татьяна Цветкова](#): «В петербургской кухне отражается и увлечение Петра I Западом, и преклонение императриц Елизаветы Петровны и Екатерины II перед Францией, и мощный патриотический подъём после 1812 года. Именно тогда блюда наших поваров стали уникальным культурным кодом, и Европа поняла, что Россия имеет свой гастрономический лик».

Проректор по дополнительному и довузовскому образованию Дмитрий Тихонов и директор ИСПО Роман Байбиков поблагодарили Татьяну Юрьевну за идею возрождения традиций петербургской кухни. Они отметили качество профессиональной подготовки студентов и отличную организацию мероприятия.

«Важно, что проект „Петербургская кухня“ продолжается, и подрастающее поколение в нём участвует. Я верю, что в будущем вы останетесь в индустрии и откроете рестораны, в которых будут подавать такие блюда», — сказал директор Ассоциации кулинаров Санкт-Петербурга Виктор Шабалин.



«Уже не одно десятилетие я занимаюсь петербургской кухней, и я поражена, с какой глубиной, широтой и точностью студенты приготовили сегодня блюда. Без погружения в кулинарную культуру нельзя было бы выдать такой результат. На этом примере нужно обучать новых специалистов, обучать подаче, которую сегодня продемонстрировали ребята», — считает почётный профессор СПбПУ Маргарита Куткина.

Начальник отдела по связям с соотечественниками за рубежом Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга Александр Ганин вручил благодарственные письма студентам Егору Иванову и Анне Бересневой за участие в международном кулинарном конкурсе.



«Под руководством преподавателей Института среднего профессионального образования Политеха учатся потрясающие студенты. Уже от одного рассказа о технологии приготовления я почувствовал себя утончённым гурманом... Мы очень рады, что студенты уже сейчас становятся не только участниками, но и победителями таких значимых конкурсов, как Кубок губернатора Санкт-Петербурга», — подчеркнул Александр Ганин.



Мероприятие завершилось овациями и тёплыми словами в адрес юных поваров и организаторов. Такие события не только сохраняют и передают гастрономическое наследие Петербурга, но и учат студентов гордиться своей профессией, поддерживать культурную преемственность и развивать мастерство.

«Благодарю всех студентов и их наставников за организацию мероприятия. Я рад, что коллеги из институтов Политеха и других учебных заведений приезжают к нам и узнают, что в ИСПО есть своя изюминка. Так держать, ребята! Получайте признание, развивайтесь в профессии, побеждайте в конкурсах и, самое главное, сохраняйте историю петербургской кухни, историю нашей идентичности!» — подытожил Дмитрий Тихонов.

О событии также написали на сайте [правительства Санкт-Петербурга](#) и в газете [«Петербургский дневник»](#).

Фото: Александр Глуз, «Петербургский дневник»

Дата публикации: 2026.04.01

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям