



ДЕСЕРТ «ПЕТЕРБУРГСКИЙ ТРИПТИХ»

Классические десерты в современной интерпретации Российского Шеф-кондитера из Санкт Петербурга Людмилы Жалниной.

БЛИНЧИКИ АРИНЫ РОДИОНОВНЫ А ЛЯ ПУШКИН

Великий русский поэт Пушкин обязан своей крепостной няне Арине Родионовне не только сюжетами сказок и былин. Но и полюбившимися ему с детства блюдами. Родившаяся в Копорском уезде под Санкт-Петербургом в 1758 году, она прекрасно знала рецепты народной кухни. В том числе и эти блинчики, в тесто для которых обязательно добавляется свекольный сок.

ПАВЛОВА

Блюдо это названо в честь балерины Анны Павловой, звезды петербургского Мариинского театра в 1906–1913 гг. Уже после революции в 1920-х гг величайшая балерина гастролировала по Австралии и Новой Зеландии. Искусство танцовщицы произвело на публику столь огромное впечатление, что местные повара сохранили память о нем в виде этого воздушного десерта, ставшего вскоре всемирно известным.

НАПОЛЕОН

Пирожное под таким название впервые приготовлено в Санкт-Петербурге в 1912 году в честь 100-летия победы над французами. Созданное по мотивам европейского десерта Millefoglie, оно первоначально делалось в виде треуголки поверженного императора. Впоследствии же пирожное превратилось в настоящий торт и стало излюбленным советским и российским десертом.



DESSERT «ST. PETERSBURG TRYPHTICH»

Classic desserts in a modern interpretation of a pastry chef from St. Petersburg Lyudmila Zhalnina.

BLINIS OF ARINA RODIONOVNA À LA PUSHKIN

The great Russian poet Alexander Pushkin owes his nanny Arina Rodionovna not only the subjects of his fairytales and epic poems, but also his childhood favorite recipes. Born in Koporsky district near St. Petersburg in 1758, she knew the recipes of the national cuisine perfectly. Including the recipe of these «blini» (pancakes) with beet juice necessarily added to the dough.

PAVLOVA

This dish is named after the ballerina Anna Pavlova, the star of the St. Petersburg Mariinsky Theater in 1906–1913. Already after the revolution in the 1920s, the greatest ballerina toured around Australia and New Zealand. The art of the dancer impressed the audience so much that local chefs kept the memory of her in the form of this light dessert, which soon became world famous.

NAPOLEON

A cake with this name appeared in St. Petersburg in 1912 in honor of the 100th anniversary of the victory over the French. Created based on the European dessert Millefoglie, it originally had a form of a bicorne of the defeated emperor. The cake soon became a favorite Soviet and Russian dessert.