



ПРОЕКТ ПРАВИТЕЛЬСТВА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
«ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ»

Проект «Петербургская кухня»
нацелен на возрождение гастрономических
традиций Санкт-Петербурга и продвижение
Санкт-Петербурга как культурной, туристической
и кулинарной столицы России.

Петербургская кухня является уникальным гастрономическим феноменом, возникшим в результате слияния двух гастрономических культур: традиционной русской кухни и изящной французской с некоторыми добавлениями других национальных кулинарных рецептов.



«КОТЛЕТА НОВОМИХАЙЛОВСКАЯ»
РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН»



«БЕФСТРОГАНОВ»
РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН»



«КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ»
РЕСТОРАН «ОХОТНИЧИЙ КЛУБ»

Более чем в 30 ресторанах города на входных дверях размещена наклейка партнеров проекта, указывающая на возможность попробовать в этом ресторане блюда Петербургской кухни.



Рестораны-участники проекта, в которых можно продегустировать блюда Петербургской кухни



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Рестораны-участники проекта, в которых можно продегустировать блюда Петербургской кухни



Петербургская кухня, как уникальное гастрономическое явление, сформировалась еще в XVIII веке.

С самых первых лет Петербург был городом интернациональным, так что и кухня его представляла собой смешение самых разных европейских кулинарных традиций: русской, французской, немецкой, шведской и финской, польской, еврейской и т.д. Однако самое сильное влияние на петербургскую кухню оказала именно французская.





РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИНЬ»

Одним из самых дорогих и изысканных блюд истинно Петербургской кухни можно считать **стерлядь в шампанском**.

Именно стерлядь в шампанском являлась традиционным блюдом на всех дипломатических приемах Имперской России.

ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:



«РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ»



«СКОБЕЛЕВСКИЕ БИТКИ»

РЕСТОРАН «ГУСИ-ЛЕБЕДИ»



«БЛАНМАНЖЕ»

РЕСТОРАН «РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ №1»



«БЛИНЧИКИ АРИНЫ РОДИОНОВНЫ»

РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН»

ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:

«ЩИ ПУШКИНСКИЕ»

«БЕФСТРОГАНОВ»

«КОТЛЕТА НОВОМИХАЙЛОВСКАЯ»

«МЕТРОПОЛЬКИ»

«ЛАДОЖСКИЙ СИГ»

«ГАТЧИНСКАЯ ФОРЕЛЬ»

«ГУРЬЕВСКАЯ КАША»

«АННА ПАВЛОВА»



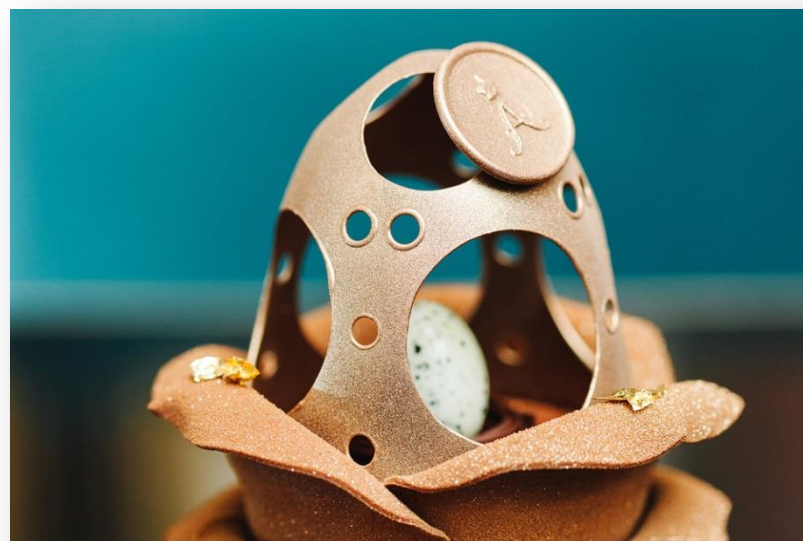


«САЛАТ ОРАНИЕНБАУМ»
РЕСТОРАН «ГУСИ-ЛЕБЕДИ»



«КЛУБНИЧНЫЙ СУП С ШАМПАНСКИМ»
РЕСТОРАН «CASA DEL МЯСО»

БЛАГОДАРЯ ТВОРЧЕСКОМУ
ПОДХОДУ ПЕТЕРБУРГСКИХ
ПОВАРОВ, ПЕРЕЧЕНЬ
ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД
ДОПОЛНЯЕТСЯ УНИКАЛЬНЫМИ
АВТОРСКИМИ РЕЦЕПТУРАМИ



«ЗИМА ФАБЕРЖЕ»
РЕСТОРАН «АСТОРИЯ»

КОФЕ «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ»



В июне 2017 года специалистами Музея кофе по заказу Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга на основании различных исторических материалов был подготовлен рецепт КОФЕ «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ».

*Рецепт кофе «По-петербургски»:
на одну порцию: 18 г свежесобжаренного кофе Арабика,
80 мл горячей воды,
2 столовые ложки молочной пены.
Приготовить двойной эспрессо.
Пока готовится эспрессо, необходимо при помощи
капучинатора вспенить молоко.
В приготовленный эспрессо добавить горячую (90 градусов) воду
В готовый напиток добавить 1-2 столовых ложки молочной пены.
Подавать со стаканом воды.*



Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга ведется активная работа по информационному продвижению гастрономического феномена Петербургской кухни

На всех официальных рабочих обедах с участием Губернатора Санкт-Петербурга и Правительства Санкт-Петербурга в меню обязательно наличие блюд Петербургской кухни и информационного буклета о проекте.



На информационном портале
«Ресторейтинг» создан
специальный раздел, посвященный
ресторанам, представляющим
блюда Петербургской кухни.

**RESTO
RATING
RU**



При поиске словосочетания
«Петербургская кухня» в поисковой системе
«Google» первой значится страница проекта
на сайте Комитета по внешним связям
Санкт-Петербурга, где размещена вся
актуальная информация о проекте.

25 ноября 2016 года во «Дворце
Сюзора» состоялся торжественный
вечер, посвященный презентации
проекта «Петербургская кухня».



Основные гости вечера – представители
дипломатического корпуса, органов
государственной власти, ресторанного
бизнеса и учреждений культуры
Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга была учреждена специальная номинация «Петербургская кухня» в рамках **Петербургского ресторанного фестиваля**. Победителями специального приза Комитета в разные годы стали рестораны «Северянин», «Гуси-Лебеди» на Гагаринской улице, «La Perla Fish House» и «Центральный»



В период 5-9 июня 2018 года, при поддержке Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга, в Северной столице прошел международный гастрономический фестиваль St. Petersburg Gourmet Days - 2018.

В рамках фестиваля Проект «Петербургская кухня» был презентован на бизнес-конференции, слушателями которой стали представители профессионального сообщества, ресторанного бизнеса и журналисты со всего мира.





В Будапеште (Венгрия) 27 сентября 2018 года рамках официального приёма от имени Губернатора Санкт-Петербурга состоялась презентация Петербургской кухни.

Гостям были представлены такие петербургские блюда, как «Калия — рассольник с маринованной форелью по-гатчински», «Битки по-скобелевски с гурьевской кашей», а также десерт «Петербургский триптих», в который вошли «блинчики Арины Родионовны», «Павлова» и «Наполеон».

Проект был представлен 11 субъектам Северо-Западного федерального округа 25 октября 2018 года в рамках программы «Развитие региональных команд».





За активное участие в проектах по продвижению имиджа Петербурга, а также вклад в развитие проекта «Петербургская кухня» 21 декабря 2018 года престижной премией Комитета «**Золотой лев**» был награжден президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Л.П.Гарбар.

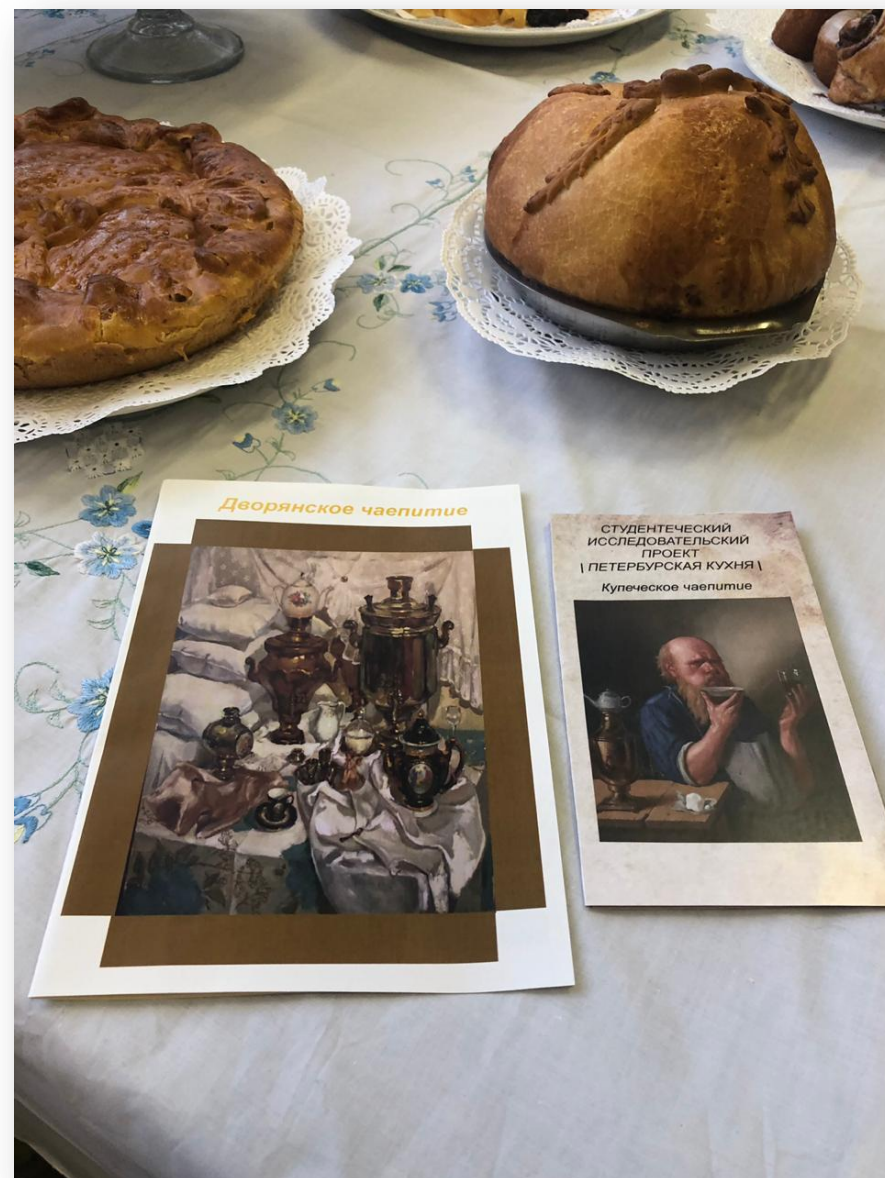
В марте 2019 года стартовала рекламная кампания проекта. Около 30 городских билбордов, а также плакаты на 20 станциях и в 40 вагонах петербургского метрополитена сообщали жителям и гостям города о проекте в формате гастрономического навигатора, позволяющего не только узнать о феномене Петербургской кухни, но и найти на карте Северной столицы заведения, в меню которых включены традиционные петербургские блюда.





Для рестораторов, жителей и гостей города на постоянной основе Комитетом проводятся ознакомительные лекции, направленные информирование гостей об исторических основах Петербургской кухни.

Одним из результатов развития проекта и популяризации Петербургской кухни стало создание в Университетском политехническом колледже специализированного курса, посвящённого этому уникальному гастрономическому феномену (куратор — историк Цветкова Татьяна Юрьевна).



Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга запланировано:



- Создание **информационного видеоролика** о феномене Петербургской кухни для дальнейшего его размещения на официальном сайте Комитета, канале YouTube, странице в социальной сети Instagram.

- Создание перечня блюд **современной Петербургской кухни**, в который будут включены уникальные авторские рецепты рестораторов Северной столицы
- Проведение **цикла лекций** для управляющих, официантов и новых участников проекта, посвященных как историческим аспектам Петербургской кухни, так и приготовлению конкретных региональных блюд.

