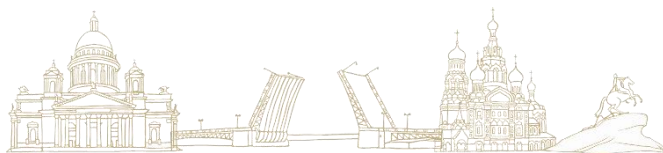


Проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Петербургская кухня является уникальным гастрономическим феноменом, возникшим в XVIII веке в результате слияния 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»

Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Проект «Петербургская кухня»,
стартовавший в 2014 году,
нацелен на возрождение
гастрономических традиций
Санкт-Петербурга

Целью проекта также являются:

- Продвижение Санкт-Петербурга как кулинарной столицы России
- Более широкая представленность традиций и блюд петербургской кухни в ресторанах города и страны



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

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

•ПАЛКИНЪ•
Restaurant de Luxe

СЕВЕРЯНИН
ресторан русской кухни



РУССКАЯ
ЮМОЧНАЯ №1

МОСКВА

КОРЖОВ



"Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ"
РЕСТОРАН



THE
Kalyushka
RESTAURANT

ARCO
BYLENO



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

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



memo
restaurant



ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:

«ЩИ ПУШКИНСКИЕ»

«БЕФСТРОГАНОВ»

«КОТЛЕТА НОВОМИХАЙЛОВСКАЯ»

«МЕТРОПОЛЬКИ»

«ЛАДОЖСКИЙ СИГ»

«ГАТЧИНСКАЯ ФОРЕЛЬ»

«ГУРЬЕВСКАЯ КАША»

«АННА ПАВЛОВА»





«САЛАТ ОРАНИЕНБАУМ»



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

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



«ЗИМА ФАБЕРЖЕ»
РЕСТОРАН «АСТОРИЯ»

ПРИМЕРЫ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ:



«РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ»



«СКОБЕЛЕВСКИЕ БИТКИ»



«БЛАНМАНЖЕ»
РЕСТОРАН «РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ №1»



«БЛИНЧИКИ АРИНЫ РОДИОНОВНЫ»
РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН»



РЕСТОРАН «СЕВЕРЯНИН»

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.

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 свежесоблаженного 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.
Подать со стаканом воды.*



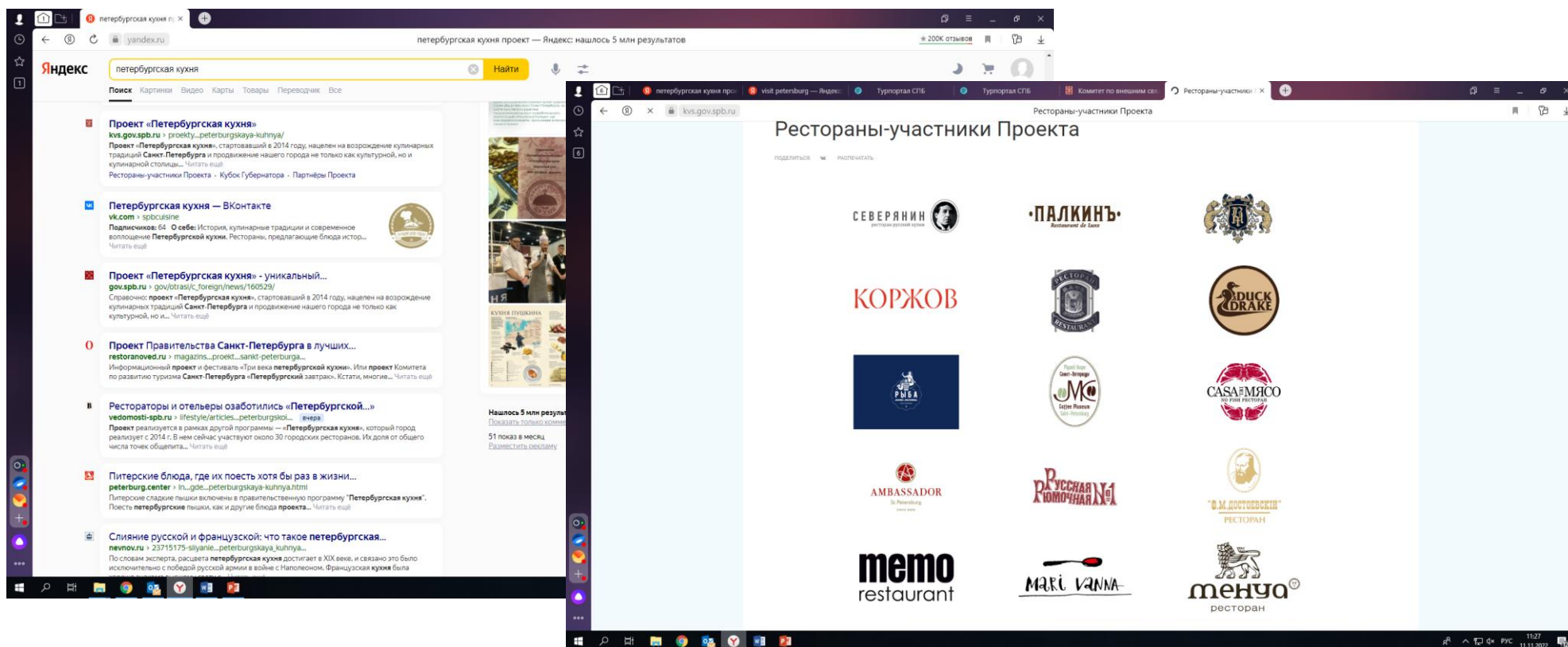
Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга ведется активная работа по информационному продвижению гастрономического феномена Петербургской кухни

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.



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Петербургская кухня в поисковых системах: первые ссылки посвящены проекту



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

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».



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.



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Презентация «Петербургского завтрака» на площадке СВЧ студии (декабрь 2021)



Наряду с английским и континентальным завтраком в отелях Санкт-Петербурга появится и «Петербургский завтрак»

Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Мероприятия в рамках проекта «Петербургская кухня»

- Кубок Губернатора Санкт-Петербурга
«Лучший шеф-повар Петербургской кухни»
- Гастрономическая ассамблея
- Гастрономическая Хартия Санкт-Петербурга



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
АССАМБЛЕЯ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»

Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни»



- Кулинарный турнир с правилами судейства соревнований международного уровня
- Мастер-классы от ведущих шефов и кулинаров
- Деловая программа для рестораторов и отельеров
- Выставка поставщиков для предприятий сферы питания вне дома



Проект Правительства Санкт-Петербурга
«Петербургская кухня»



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ АССАМБЛЕЯ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

- Форум для участников ресторанного, отельного и туристического бизнеса
- представителей органов государственной власти Петербурга и других регионов России
- преподавателей профильных ВУЗов и колледжей
- экспертов сферы гостеприимства
- журналистов и блогеров



Гастрономическая Хартия Санкт-Петербурга

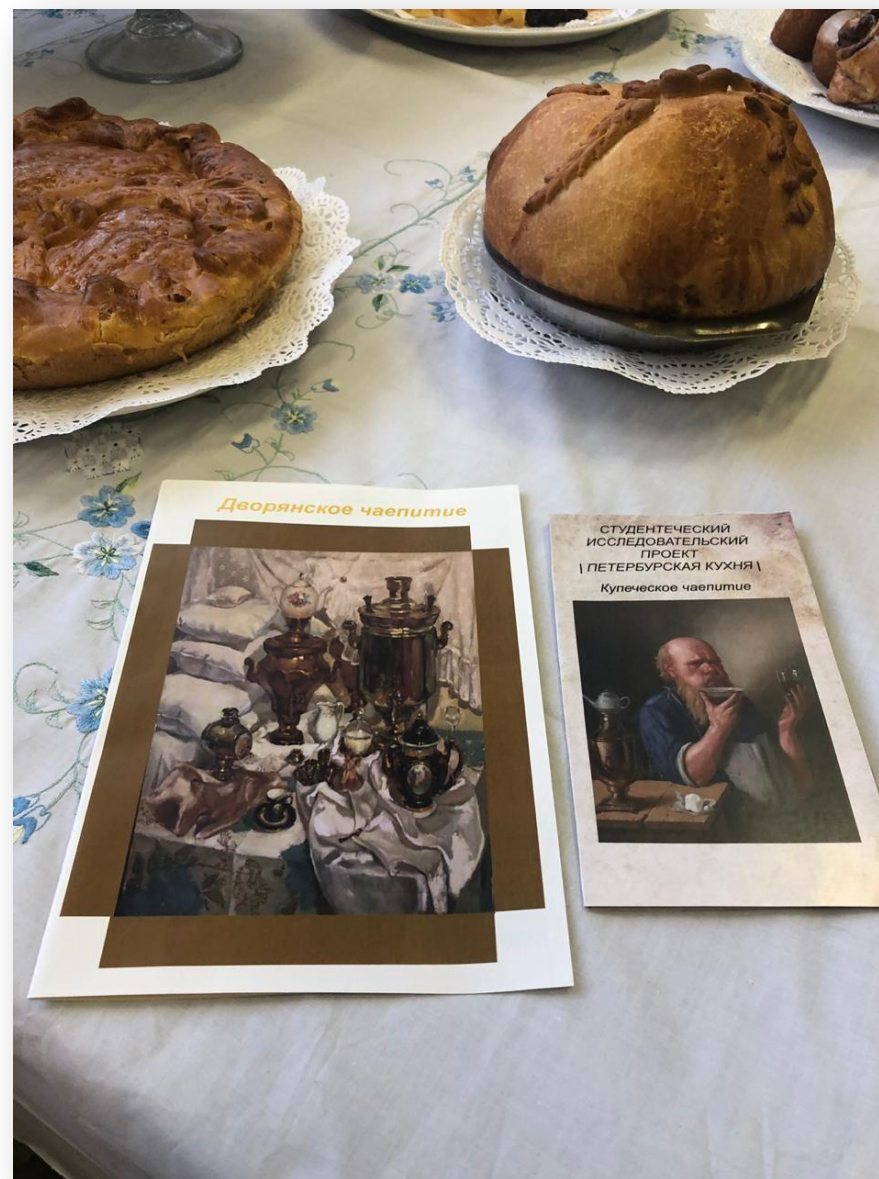


1 марта 2022 года в «Литературном кафе» состоялась пресс-конференция, посвящённая подписанию Гастрономической Хартии Санкт-Петербурга о сотрудничестве по реализации проекта «Петербургская кухня».



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).



За активное участие в проектах по продвижению имиджа Петербурга, а также вклад в развитие проекта «Петербургская кухня» престижной премией Комитета «Золотой лев» были награждены:



президент Федерации рестораторов
и отельеров Северо-Запада Л.П.Гарбар (2018)



Председатель Санкт-Петербургской
ассоциации кулинаров В.В.Шабалин (2021)

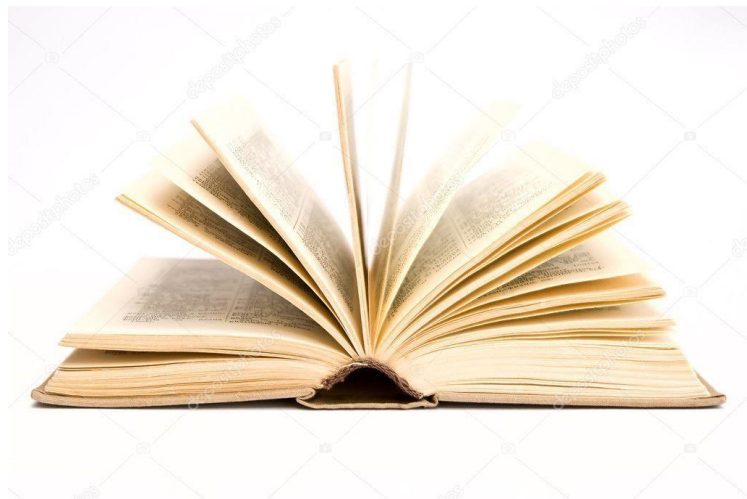


куратор музея истории общественного
питания Т.Ю. Цветкова (2019)



глава представительства Федерации рестораторов
и отельеров в Санкт-Петербурге А.В. Марков (2022)

Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга запланировано:



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