181214\_СП-СПБ\_**ЧАСТЬ- 5 ЕДА**

**Диктор:** Эрмитаж. Нева. Белые ночи. Кунстакамера. Окно в Европу. А что еще вы знаете о Санкт-Петербурге? Известно ли вам, что северная столица становится настоящим смарт-сити, где информационные технологии активно применяются в системе городского управления, но при этом город сохраняет уникальные традиции, как культурные, так и, например, гастрономические? Только здесь можно попробовать вкуснейшую ботвинью со сметаной и раковыми шейками. А о том, что студенты вузов города на Неве изобрели солнцемобиль и беспилотный катер, которые показали на мировых выставках, вы знаете? Вы слышали, что в клиниках Санкт-Петербурга делают операции с участием роботов и открыт первый в СНГ центр протонной терапии рака? Или что ежегодный Петербургский международный экономический форум по размаху и уровню не уступает Давосу? Не слышали об этом? А мы расскажем!

Откройте Петербург заново! В специальном проекте радио «Спутник» и Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга.

**ОБУХОВ О.:** Здравствуйте! В студии Олег Обухов и Мария Меркулова. Маша, привет!

**МЕРКУЛОВА М.:** Приветствую, Олег!

**ОБУХОВ О.:** Царские щи, стерлядь разварная на шампанском и говядина по-строгановски с горчицей – именно эти блюда петербургской кухни хотят попробовать пользователи сайтов международного агентства и радио «Спутник». Расскажи подробнее, что спрашивали, какие варианты ответов предлагали, и кто принимал участие в опросе?

**МЕРКУЛОВА М.:** Да, сейчас будет много вкусной информации. Опрос проводился совместно агентством и радио «Спутник» и Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга, и пользователям наших ресурсов задавали вопрос: какие традиционные блюда петербургской кухни вы хотели бы попробовать? Варианты ответов были такие: щи полные пушкинские, царские щи из квашеной капусты.

**ОБУХОВ О.:** Вкусные!

**МЕРКУЛОВА М.:** Очень вкусные. Говядина по-строгановски, то бишь, бефстроганов. Гурьевская каша несладкая из гречневых круп. Стерлядь разварная на шампанском, пудинг из каштанов, крыжовенное варенье, калачи петербургские. Вот такие были варианты. В Молдове голоса разделились ровно пополам между царскими щами и пудингом из каштанов, а в Кыргызстане, напротив, согласия нет по поводу предпочтений. Большинство, 35%, выбрало бы царские щи. На втором месте по популярности щи полные пушкинские, говядина по-строгановски и стерлядь разварная на шампанском, по 15%. И на третьем месте – гурьевская каша.

Граждане Армении отдают предпочтение говядине по-строгановски, стерляди и царским щам. А жители Абхазии мечтают отведать все ту же самую прекрасную рыбку – стерлядь на шампанском. 66 с лишним процентов выбрали именно это блюдо. И говядину, и щи пушкинскую тоже уважают – по 16,7% получили эти варианты.

А в Южной Осетии хотят попробовать гурьевскую кашу, треть опрошенных выбрали этот вариант, и еще говядину по-строгановски, стерлядь и пудинг из каштанов – примерно по 22% проголосовали за каждый из этих вариантов.

Кроме того, мы провели и блиц-опрос. Своими гастрономическими предпочтениями поделились жители Южной Осетии. Давайте их послушаем.

- Я бы с удовольствием попробовал бы говядину по-строгановски с горчицею. Во-первых, потому что не с горчицей, а с горчицею. Звучит как-то по-царски. Во-вторых, все-таки мясо.

- Я не разбираюсь, что все это собой представляет. Но если что-нибудь из этого я буду пробовать на берегу Невы, то я согласна на все!

- Я бы попробовала гурьевскую кашу, потому что я очень люблю разные крупы. А варенье из крыжовника я уже пробовала, очень понравилось.

- Я бы попробовала щи пушкинские, стерлядь разварную на шампанском, пудинг из каштанов.

- Я бы выбрала пудинг из каштанов, потому что в одно время папа часто ездил в деревню и привозил мне каждую осень каштаны, очень много диких каштанов. С тех пор я очень их люблю, и они у меня всегда ассоциируются с теплом осени, дома и папы.

**ОБУХОВ О.:** Маша, возможно, не всем нашим слушателям известны оригинальные петербургские рецепты, поэтому расскажи вкратце, что это за блюда такие?

**МЕРКУЛОВА М.:** С удовольствием и с аппетитом расскажу. Щи полные пушкинские, в чем их особенность – это квашеная капуста, сухие белые грибы, еще и соленые грибы, и одна репка туда добавляется. Царские щи из квашеной капусты чем отличаются – голенью индейки, именно мясо голени добавляется.

**ОБУХОВ О.:** Она просто сочнее.

**МЕРКУЛОВА М.:** Совершенно верно, сочнее, чем грудка индюшачья. Телятина, бекон сырокопченый, и тоже белые грибы в составе есть. Говядина по-строгановски – это знаменитое блюдо. Это кусочки говядины, которые готовятся с соусом белым, нежным, из сметаны и с томатами для легкой кислинки.

Гурьевская каша несладкая из гречневых круп – дело в том, что гурьевская каша бывает и сладкая, и несладкая. Та, о которой идет речь в этом опросе – варится гречневая каша на грибном бульоне, готовая выкладывается слоями в горшочек. Слой каши – слой кусочков мозгов из костей воловьих.

**ОБУХОВ О.:** Вон оно как!

**МЕРКУЛОВА М.:** Вот такие пассажи встречаются в традиционных рецептах петербургской кухни. И последний ряд должен быть именно мозги. И затем закрытый горшочек ставят в печь, чтобы блюдо уже доходило. Стерлядь разварная на шампанском.

**ОБУХОВ О.:** Это блюдо меня особо интересует.

**МЕРКУЛОВА М.:** И про это блюдо нам особо и отдельно расскажут специалисты – шеф-повара петербургских ресторанов. Поэтому не буду отбирать у них возможность именно поделиться рецептом этого блюда. А крыжовенное варенье – это целое искусство. Берут неспелый, очищенный от семечек крыжовник, кладут в горшочек с вишневыми листьями, щавелем и шпинатом. Потом заливают это дело водкой и закрывают крышкой, обмазанной тестом. И все это стоит в горячей печи целую ночь. И это даже еще не половина рецепта. Но эта сладость – историческая и культурная ценность, ведь считается, что таков был рецепт няни Арины Родионовны, которым она потчевала Пушкина.

**ОБУХОВ О.:** Очень вкусно звучит, и все же исконная петербургская кухня какая, как ее описать?

**МЕРКУЛОВА М.:** Кухня это достаточно молодая, как и сам город – около трехсот лет. Но всегда в северной столице – а тогда еще столице самой что ни на есть императорской, с 1712 года – были блюда, которые приезжали попробовать знатные люди и из Москвы. И петербургская кухня – это определенная культура еды, которая во многом обращает наш взгляд в прошлое. Это кухня парадная, имперская, это статусные и даже протокольные блюда для высшего общества.

Значительная часть петербургской кухни – это еще и блюда ленинградские, кстати. Тот же ленинградский рассольник, например. А главные черты оригинальной петербургской кухни описала член Общественного совета при Комитете по внешним связям Санкт-Петербурга, директор по маркетингу «Домино групп» в России, доцент национального исследовательского университета Высшей школы экономики, ведущая программы Гранд-тур Наталья Белякова:

**БЕЛЯКОВА Н.:** Приехав в Петербург, вы действительно поймете, что не «Цезарем» единым. Петербург – это, безусловно, окно в Европу, через которую не только мы, но и они к нам, такой хаб, который принимал абсолютно все европейские современнейшие тренды. Была модна французская кухня – и именно она правила бал в Петербурге в XIX веке. Обрастая своими собственными специфическими чертами, приобретая новые блюда, как, например, бефстроганов, то есть мы творчески переосмысляли.

Но вот именно аккумуляция европейских кулинарных традиций, прежде всего лидирующей – французской, переосмысление ее в том числе и с участием локальных наших продуктов, с участием творческой фантазии шеф-поваров, которые творили в Петербурге, и затем трансляция этих традиций по всей России. Собственно говоря, это очень важное значение Петербурга как имперского, столичного города. Это такая точка перевалочного пункта, по которой европейская кухня переходила, перетекала на всю Россию, и сливалась с российскими традициями в самых различных вариациях.

**МЕРКУЛОВА М.:** К тому же в первые годы существования Петербурга иностранцев в нем было едва ли не больше, чем местных жителей, так что неудивительно, что кухня молодого города подстраивалась под их вкусы. Точнее, иностранцы сами подстраивали местные кулинарные традиции под свои привычки, в том числе и за счет привозных продуктов. Обращает на это внимание президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид Гарбов:

**ГАРБОВ Л.:** Что они могли привезти с собой – конечно, брали то, что могло бы хоть в какой-то степени поддержать приготовление своей кухни. Пармезан везли? Наверняка. Большого объема, и чем больше хранится, тем лучше становится. Точно так же и пасту привозили.

Повар брал подмастерьев из местных. Русский народ всегда был смекалист – готовили, смотрели, видели применение того же пармезана. И кому-то из русских помощников поваров пришло в голову – а давайте гречневую кашу сделаем с пармезаном. Появилось блюдо петербургской кухни – гречневая каша с пармезаном. Поэтому в ресторанах Петербурга до революции было три направления – русское, французское очень сильное влияние, и Кавказ. Мы всегда воевали на Кавказе и как-то ассимилировали в себя и продукты, и вкусы.

**ОБУХОВ О.:** Маша, а как в Петербурге решили возрождать, готовить, подавать и продвигать местную кухню?

**МЕРКУЛОВА М.:** Прямо на уровне городских властей решили поддержать этот бренд. Как именно – рассказал первый заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга Сергей Марков, один из идеологов проекта:

**МАРКОВ С.:** Инициатива принадлежит Комитету по внешним связям, который отвечает, в том числе, за продвижение имиджа нашего города за рубежом. А имидж, как известно, должен отличаться от чего-то обыкновенного. Нам показалось совершенно уместным добавить, в том числе, и петербургскую кухню. Как известно, гастрономический туризм в мире очень широко сейчас развивается, 80% туристов останавливаются в своих предпочтениях на тех странах и городах, где есть своя локальная местная кухня.

Углубившись немного в эту тему, мы обнаружили огромный пласт, связанный с нашей петербургской кухней, который закреплен и в кулинарных книгах. Есть отдельный раздел известного нашего эксперта Вениамина Похлебкина, все торжественные приемы от имени правительства Санкт-Петербурга, рабочие обеды губернатора проходят с обязательным накрытием блюд петербургской кухни. Как минимум три блюда на столе всегда есть. Мы согласовываем макеты социальной рекламы, которые будут призывать жителей нашего города и туристов поискать в наших ресторанах блюда петербургской кухни. Эти рестораны отмечены специальным фирменным знаком, который располагается обычно на входной двери в ресторан. Создадим видеоролик на нашем официальном канале в YouTube, еще на других носителях.

**МЕРКУЛОВА М.:** Работой с историческими источниками дело не ограничилось, потому что кулинарное наследие хранится и в народе, и сами петербуржцы тоже приняли самое живое участие в проекте и присылали те рецепты, которые прижились у них в семьях и передавались из поколения в поколение. То есть любой мог прислать описание и способ приготовления тех блюд, которые он знает и любит и считает исконно петербургскими.

Но при отборе рецептов было одно условие – блюду должно быть не менее 100 лет, а еще лучше – 150 лет. И потом было решено отбирать профессионально интересные рецепты для создания сборника рекомендаций петербургской кухни, а сборник раздавать уже буквально всем, кто заинтересуется и сможет уже самостоятельно по этой методичке вводить у себя блюда и рецепты. И петербуржцы действительно поделились несколькими удивительными рецептами блюд, подчеркивает президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид Гарбов:

**ГАРБОВ Л.:** На почту приходит замечательный совершенно рассказ, как раз то, что нужно было. Его написал житель Гатчины Александр, он рассказал о рецептах, которые хранятся в его семье последние 150 лет. Рассказал историю появления этих блюд, она действительно интереснейшая, заслуженная. Это было два рецепта – пеструшка по-илларионовски, пеструшка – это мелкая гатчинская форель, которую в Гатчине разводили специально, и на 90% она шла в рестораны.

И второй рецепт – каша Штакеншнейдера. Архитектор Штакеншнейдер очень много строил и в Гатчине. Откуда все это в семье оказалось – его прапрапрадед был птичником Гатчинского дворца. И есть книга, которую мы с Федерацией рестораторов и отельеров один раз уже переиздавали, и, наверное, сейчас будем еще раз это делать – она называется «Петербургская кухня». Автор ее – Игнатий Михайлович Радецкий. Он собрал две тысячи рецептов петербургской кухни и выпустил все это в 1862 году. Можно на базе этих двух тысяч рецептов что-то создавать и смотреть.

**МЕРКУЛОВА М.:** Про упомянутую выше кашу Штакеншнейдера – из овсяной крупы с добавлением ржаной и льняной муки грубого помола она готовится, и все это должно в горшочке подрумяниться, в печи. Потом туда добавляют чухонское масло. Как его получают – взбиванием сметаны или кислого неснятого молока, и шло оно на нужды кухни как раз, и делалось из него еще и топленое масло.

Заливают затем все это кипятком, или молоком, или бульоном, доливают сливки и миндальное молоко и отправляют в печь на два часа. Подают с изюмом, марципаном или ягодами.

**ОБУХОВ О.:** Пальчики оближешь!

**МЕРКУЛОВА М.:** Это точно. Продукты, кстати, в Петербурге были изначально на 90-95% привозными. Потому что из своего могла быть только рыба, грибы и ягоды – то, что давали окрестные леса, реки и озера. Шеф-повар ресторана «Гуси-лебеди», участвующего в проекте «Петербургская кухня», Константин Евтушенко, добавляет ко всему вышеперечисленному, что над воссозданием гастрономических традиций работают целые команды профессионалов.

**ЕВТУШЕНКО К.:** Это поле просто непаханое. То, что сейчас до нас дошло – мы с коллегами пытаемся восстанавливать, правильные продукты подбираем под все это. Большую роль, конечно, играют историки, ищут упоминания различных блюд. Это не просто шеф-повар, который случайно нашел какую-то книгу и решил восстановить петербургские рецепты. Здесь большое количество людей трудится, тех, кто изучает историю кулинарии, гастрономии Петербурга, и они уже информируют нас, дают нам предложения по определенным блюдам. Например, форель гатчинская знаменитая исторически выращивалась в прудах в Гатчинском дворце. Понятно, что сейчас ее уже там не выращивают, но мы пытаемся воссоздать способ приготовления. Это когда рыбу готовят вместе с уксусом и на пролив – когда рыбка припущена, ее сверху поливают соком, в котором она готовится, и добавляют сливочное масло. Делают специальные надрезы, по этим надрезам сок стекает, и рыба в своем собственном соку начинает готовиться. Это очень вкусно.

**ОБУХОВ О.:** Маша, а насколько аутентичными, подлинными, соответствующими историческим оригиналам получаются блюда?

**МЕРКУЛОВА М.:** Конечно, не все рецепты и способы приготовления возможно воспроизвести полностью достоверно, на 100%. Однако есть современные способы приготовления, которые могут максимально приблизить нас к тому исконному вкусу и тем исконным блюдам, которые мы хотим воспроизвести, подать и попробовать.

Например, томить тыкву или телятину 10 часов в печи сейчас практически нереально, особенно, если речь идет о ресторане. Но есть, например, сувит – это технология долгого приготовления мяса. И таким образом можно интерпретировать и адаптировать блюда, приблизить их к современным реалиям, осовременить немного.

Еще один важный компонент – это то, из чего готовятся блюда, подчеркивает Наталья Белякова:

**БЕЛЯКОВА Н.:** Это тот самый модный, начатый скандинавами тренд внимания к локальным продуктам и обращение основного внимания именно на сложную, но очень насыщенную витаминами северную ягоду, коренья, дары леса. Сейчас, благодаря тренду нордической кухни, вот эта часть Петербурга, дары наших лесов, тоже является и входит в понятие «петербуржская кухня», то есть кухня, основанная на локальном продукте. У нас не так много этих локальных продуктов, но, тем не менее, они есть.

И, наконец, петербургская кухня – это фантазия тех шеф-поваров, которые творят в Петербурге здесь и сейчас, которые побеждают на международных конкурсах, которые презентуют себя как шеф-повара из Петербурга. И попробовав их интерпретацию – на самом деле все эти направления очень интересно связаны, потому что и шеф-повара те самые, которые побеждают на конкурсах, с большим вниманием относятся именно к локальным продуктам и работе с ними.

**ОБУХОВ О.:** Несколько изысканных блюд и деликатесов мы уже назвали, но аппетит разыгрался, и хочется узнать – что же еще такое особенное готовят кудесники от кулинарии из таких продуктов, какие гастрономические шедевры они создают?

**МЕРКУЛОВА М.:** Да, сейчас будет продолжение безумно аппетитной информации в нашем эфире. Поэтому всех голодных просьба убрать от радиоприемников, уменьшить звук, ну или хотя бы начните делать бутерброды. Шеф-повар Константин Евтушенко назвал те вкусности и яства, которые надо обязательно отведать в Петербурге.

**ЕВТУШЕНКО К.:** В первую очередь рекомендую попробовать стерлядь в шампанском, экстра брютом, конечно, нашим же игристым вином. Заливается стерлядь, только филе, припускают ее. Алкоголь сгорает, и получается блюдо. Проще быть не может, но вкус, поверьте, с одного раза навсегда останется в памяти.

Я бы рекомендовал знаменитые скобелевские биточки. Это натуральное рубленое мясо, либо телятина, либо курица. Взбивается с характерным звуком, когда повар подбрасывает кусочки фарша. Все это обжаривается в сухарях и подается с грибным соусом на основе белых боровиков. Сразу же попробовать раковые шейки обязательно. Еще наши настоящие серые щи, они готовятся из первого капустного листа. Их специально выделывают и забраживают на черном хлебе. Все это дело стоит практически до января в погребе, и только потом уже с капустой это готовится.

Чтобы запустить такое блюдо в ресторане, необходимо самостоятельно собирать эти листья в полях. Нет возможности купить их где-то на рынке. Поэтому когда мы сами что-то делаем своими руками, мы полностью можем отвечать за качество приготовленного блюда. Именно такие щи от начала самого листика до вашей тарелки будут на самом высоком уровне.

Еще калиточки – это такие открытые ржаные пирожочки. На самом деле я здесь родился, я всю жизнь их ем. Калитки бывают с разными начинками, из последних даже есть с мясом лося и мхом ягеля. Есть попроще – с печеным картофелем, допустим. Почему ржаные – потому что у нас погода здесь северная, и пшеницы как таковой раньше вообще здесь не было, была в основном только ржаная мука.

**МЕРКУЛОВА М.:** Член Общественного совета при Комитете по внешним связям Санкт-Петербурга, директор по маркетингу «Домино групп» в России, доцент национального исследовательского университета Высшей школы экономики, ведущая программы Гранд-тур Наталья Белякова тоже дала рекомендации, что попробовать. Ее выбор – это десерт Павлова, названный в честь знаменитой русской балерины.

За границей, кстати, его знают и называют «Павло́ва». Это торт безе со свежими фруктами, готовится само безе из взбитых сливок, верхний слой из ягод и кусочков тропических фруктов. Так делают, например, в Новой Зеландии и Австралии, где очень популярен этот десерт. Выпекают Павлову в виде торта или порционно, украшая каждую порцию отдельно. Можно и так, и так подавать это блюдо. Дело в том, что Анна Павлова гастролировала по Австралии и Новой Зеландии в 1926 году, и именно эти две страны, как ни странно, соперничают за право называться первоисточником этого десерта. В те годы имя знаменитой танцовщицы носили многие бренды – это и шоколадные конфеты, и одежда, и духи. Но точно все-таки время и место изобретения десерта не установлено.

Но, несмотря на это десерт «Павлова» – это бренд, который представляет именно Россию за рубежом. В частности, Петербург, который многие за границей знают как город искусств, культуры и балета. И конечно же, есть такие блюда, которые широко известны и популярны в Санкт-Петербурге. Может быть, они покажутся менее изысканными, но уж точно они не менее популярны. Это, например, корюшка и пышки.

**ОБУХОВ О.:** Уж да!

**МЕРКУЛОВА М.:** Но петербургская кухня гораздо шире, поэтому надо обязательно обратить внимание и на другие вкусности.

**ОБУХОВ О.:** Маша, наверняка у тебя у самой сложилось впечатление о петербургской кухне. Может, что-нибудь порекомендуешь?

**МЕРКУЛОВА М.:** С удовольствием. Я лично взяла на заметку ботвинью со сметаной и раковыми шейками и консоме Нессельроде. Что такое ботвинья? По сути, да простят меня сейчас шеф-повара и поклонники петербургской кухни, это микс двух российских окрошек. На кефире – вместо него, правда, берется сметана, и на квасе. Можно на баварском квасе, как в оригинальном рецепте. С добавлением свеклы, а вместо колбасы или ветчины, которую многие кладут в окрошку сейчас – нежные раковые шейки.

**ОБУХОВ О.:** Ух ты!

**МЕРКУЛОВА М.:** Да. По-моему, это превосходное блюдо, и название у него запоминающееся и яркое. Инстаграмное даже. А что такое консоме Нессельроде? И вообще консоме. Готовят его из дичи, это наваристый мясной бульон, который потом осветляют с помощью белков и яичной скорлупы. К нему готовятся маленькие несладкие шу, они же профитроли, и половину этих шу начиняют каштановым пюре, на треть смешанным с луковым пюре. Остальные – хорошей грибной начинкой. Это мелко порубленные грибы с луком, травами и специями. И к смеси еще добавляют иногда сливки или немного мадеры или хереса. И в качестве гарнира как раз к консоме идут такие профитроли.

**ОБУХОВ О.:** Мне уже очень нравится исконная петербургская кухня. И я даже хочу, чтобы появились не отдельные блюда в меню разных заведений, а чтобы открылась целая сеть.

**МЕРКУЛОВА М.:** Можно все виды блюд представить, от фастфуда и стритфуда, те же пышки, до кафе, гастробаров, изысканных ресторанов, объединенных одним брендом – петербургская кухня.

Еда исконно петербургская представлена, кроме того, еще и на ярмарках, на базарах, на гастрофестивалях. А сейчас как раз сезон рождественских ярмарок и новогодних. Есть и конкурсы по мастерству приготовления местных блюд, отмечает первый заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга Сергей Марков.

**МАРКОВ С.:** В Петербурге дважды в год проходит Санкт-Петербургский ресторанный фестиваль, в рамках этого фестиваля мы специально организовали номинацию блюд петербургской кухни, и ежегодно больше десятка ресторанов стараются выделиться именно в этом разделе. В качестве специального приза был не только диплом, мы взяли на себя обязательство вывезти шеф-повара этого ресторана на одно из наших официальных мероприятий. Поэтому да, на одном из презентационных мероприятий в Будапеште, где Санкт-Петербург презентовал себя как следующую столицу чемпионата по Euro Skills, был сделан прием в стиле петербургской кухни, одним из шеф-поваров петербургского ресторана, партнера нашего проекта.

Конкретно сейчас 33 ресторана, с которыми у нас подписан меморандум о сотрудничестве в рамках проекта «Петербургская кухня».

**МЕРКУЛОВА М.:** На упомянутом Сергеем Марковым торжестве присутствовали почетные гости из 34 стран. И что же им подавали? Это был рассольник с маринованной форелью по-гатчински, битки по-скобелевски с гурьевской кашей и десерт «Петербуржский триптих», в который вошли блинчики Арины Родионовны а-ля Пушкин, десерт «Павлова» и пирожное «Наполеон». И все блюда, разумеется, пошли просто на ура.

А Константин Евтушенко, шеф-повар, признается, что главная задача проекта, ресторанов и шефов, которые в нем участвуют – дать возможность всем и каждому попробовать эти уникальные блюда, чтобы они остались в памяти людей и завершили образ Петербурга, сделали его полноценным, добавили ощутимого вкуса к впечатлениям от архитектуры, природы, искусства, а также от деловых мероприятий. Ведь местная кухня – это важнейший компонент познания какого-то нового места, или даже уже известного. Это не то, что штрих к портрету, это широкие и мощные мазки кисти, которые составляют не менее четверти или даже трети полотна. И у любого народа есть своя кухня, которая должна запоминаться. А народ без кухни – это не народ. А в России великий народ, ставит точку Константин Евтушенко.

**ОБУХОВ О.:** Маш, спасибо тебе огромное. Я теперь точно знаю, что мне в Петербурге не будет скучно. Не только потому, что можно посмотреть на его красоты, но еще так изысканно поесть.

**МЕРКУЛОВА М.:** Всем пожелаем приятного аппетита!