

Университет Правительства Москвы  
VII Конкурс исследовательских и проектных работ обучающихся  
образовательных организаций города Москвы и Московской области  
«Мегаполис XXI века – город для жизни» в 2022/2023 учебном году

## Конкурсная работа

**На тему: «Ресторан исторической кухни XVIII в.»**  
(Творческий проект для города)

Выполнена:  
Учащейся 6 «3» класса ГБОУ Школа № 1571  
Петунина Варвара Андреевна

Подпись \_\_\_\_\_

Научный руководитель:  
Богданова Анастасия Андреевна

Подпись \_\_\_\_\_



2023 г.

**Отзыв**  
**руководителя на проектную работу**  
**ученицы 6 «З» класса ГБОУ Школа № 1571**  
**Петуниной Варавары**  
**на тему: «Ресторан исторической кухни XVIII в.»**

Проектная работа посвящена истории Русской кухни. В своей работе автор рассмотрела те изменения, которые произошли в русской кухне в XVIII веке. И это не случайно, так как в связи с петровскими преобразованиями в России возникло ресторанное дело. Актуальность этой работы не только в том, что она знакомит с историей развития кухни и системы общественного питания, но и в том, что автор представила разработку концепции ресторана исторической кухни. Такой ресторан, по задумке автора, совместил бы в себе не только точку питания, развлекательное место, но и стал бы просветительским объектом, где каждый желающий смог бы погрузиться в атмосферу Москвы XVIII века.

Подготовка проекта включала в себя несколько этапов:

1. анализ научно-популярной, познавательной литературы, материалов сети Интернет;
2. подготовка теоретической части проекта, посвященной истории петровских преобразований в области быта;
3. отбор материала для разработки концепции ресторана;
4. подготовка чернового варианта проекта;
5. подбор иллюстраций;
6. подбор варианта меню ресторана;
7. итоговое оформление проекта.

При подготовке Петунина Варвара проделала сложную и кропотливую работу, подобрала интересный материал, включающий варианты внутреннего оформления ресторана, одежды официантов, вариант меню. Проект оформлен в соответствии с требованиями к проектным и исследовательским работам, имеет большой иллюстративный материал, работа правильно структурирована. Основным продуктом проекта – концепция ресторана исторической кухни.

Руководитель:  
Богданова А. А., учитель истории и обществознания.



## Оглавление

I. Введение. Актуализация темы.	2
II. Основная часть	4
1. Нововведения Петра I	4
2. Ресторан исторической кухни XVIII века	9
III. Заключение.	15
IV. Список использованных материалов.	16

## **I. Введение.**

В 2022 году исполнилось 350 лет со дня рождения великого реформатора Петра I. После Великого посольства (1697-1698 г.) правитель в корне изменил уклад жизни России. Многое изменил, многое исправил. Петр Первый внёс изменения в архитектуру, моду, а также кухню. Про последнее известно немногим, поэтому я решила разобраться, что изменил император, и как бы выглядел ресторан восемнадцатого века.

Великое посольство – дипломатическая миссия Петра Великого в Европу. Основная цель поездки – установление военно-политических и культурно-экономических, а также научных связей с государствами Западной Европы. На будущее России повлияла культура Голландии и Германии. В восемнадцатом веке под этим влиянием изменились приправы, сократилось изобилие блюд (от сотен до десятка), угощения стали подаваться одинаковые для всех. Именно Петру I мы обязаны появлением современной русской кухни, которая начала складываться в те времена.

Цель проекта: изучить русскую кухню XVIII века и придумать, как мог бы выглядеть ресторан исторической кухни.

Задачи проекта:

1. Изучить кухонные реформы Петра I.
2. Проанализировать, что изменилось в кухонной утвари и способах приготовления пищи.
3. Узнать, какие новые продукты и блюда появились в России.
4. Изучить, какими были первые рестораны в XVIII веке.
5. Подобрать иллюстрации для проекта ресторана исторической кухни.
6. Разработать меню ресторана, состоящее из блюд XVIII века.

Методы исследования:

1. Ознакомление с исторической литературой и материалами Интернета о кухонных нововведениях Петра I .
2. Поиск информации о ресторанах XVIII века.

Результаты:

- 1.Реферат
2. Выступление перед аудиторией
3. Презентация
4. Список литературы

## II.1. Нововведения Петра I

Во время пребывания в Голландии царь был впечатлен тем, что в крошечных палисадниках там росли овощи и фрукты диковинные цветы. «На любом дворе в Москве у нас просторнее... А взять огород посадить зело приятный и полезный — и в мыслях ни у кого нет». И пошли в Россию посылки с семенами петрушки, сельдерея, сахарной свёклы, шалфея, мяты, тмина, шпината, фасоли (которую сначала приняли за украшение), баклажанов. Из Голландии Петр отправил графу Шереметеву на пробу мешок картошки – «земляных яблок». Но картофель долго воспринимался как экзотический продукт и начал распространяться широко лишь во второй половине XVIII века.

В Воронеже государь разбил фруктовый сад – «Дабы усмотреть, могут ли произрастать в земле нашей полезные плоды, растения, виноград и другие травы». Виноград прижился, а в Воронежской и Харьковской губерниях появились первые виноградники. Ягода попала на царский стол

Вместо русских печей Петр Алексеевич ввёл в обиход голландские плиты с духовками и открытыми конфорками. Благодаря этому, варить и тушить стали меньше, научились жарить мелкие порционные куски вместо целых тушек, а приготовление блюд стало сложнее. Петр I приказал соорудить в летнем дворце первую плиту на голландский манер, во дворцовых кухнях появились вытяжные колпаки.

Из немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухни пришли новые способы приготовления пищи: жарка во фритюре, пассерование. Мясо вместо подачи к столу куском стали рубить, резать на порции, измельчать – так появились котлеты. Разные продукты стали смешивать и комбинировать – так появились салаты.

Некоторые блюда, которые считаются русскими, на самом деле возникли благодаря французским и австрийским поварам – это

бефстроганов и знаменитая шарлотка. Котлеты, пудинги, желе, супы-пюре, филе, шницели, бутерброды, паштеты, рулеты, запеканки, разные соусы – это только малая часть новых блюд. Для их приготовления нужна была новая посуда. Кастрюля, шумовка, противень, сковорода стали привычными вещами. Вместо глиняных горшков и латок (особая сковорода с носиком) появились металлические кастрюли и противни, вместо решет и сит – дуршлагаи, а секачи заменила мясорубка.

Люди стали использовать формы для выпечки, супницы, соусницы, стеклянную посуду и фарфоровые сервизы, фаянсовую посуду с цветной эмалью. Дворяне стали пользоваться роскошными столовыми приборами (ранее даже у бояр таковые были из олова, дерева и меди). Из Венеции привезли вилку, но сначала у нее было только два зубца: ей пользовались, когда брали мясо из общей тарелки. Привычный вид вилка приобрела уже позднее, а прочно вошла в жизнь Российской Империи только к концу века.

Сервировка стола в петровское время становится важной частью культуры застолья. Столы покрывались белоснежными скатертями и украшались вазами. Петр I привез из Голландии салфетки и ввел их в обиход. Дворяне прикрепляли их к верхней части костюма, чтобы его не испачкать.

В XVIII веке традиционная подача блюд по очереди сменилась французской подачей, когда все сразу выставлялось на стол. Но к концу столетия опять вернулся русский способ подачи в привычном нам порядке: сначала холодное – закуски, потом горячее или похлебки и в заключение десерт. Постепенно эта система, как самая рациональная, получила распространение и в Европе.

Одно из новшеств, появившихся в это время в русской кухне, - употребление закусок как самостоятельных блюд. XVIII век считается веком закусок, салатов и винегретов.

Из Германии к нам в меню пришли бутерброды, из Голландии и Франции – первые сыры (Русским «сыром» до этого был самый разнообразный творог). В начале XVIII века появилось качественное сливочное масло, которое стало называться чухонским. Эти продукты вместе со старинными русскими блюдами (солониной, студнем, ветчиной, бужениной, икрой, балыком и просоленной красной рыбой) слились в единую подачу или даже особый прием пищи — завтрак.

При Петре в Архангельске и Холмогорах были развёрнуты масштабные рыбные промыслы и на столе значительной части россиян появляется морская рыба: треска, вязига и навага.

Слово «суп» возникло при Петре I, ведь раньше супы назывались похлёбками и подавались в горшочках с деревянными ложками. Под влиянием Европы окончательно сложились виды русских супов: рассольники, солянки, похмелки. Их ели все: от крестьян до императорской семьи. К слову, не только с Запада приходили рецепты: пельмени и лапша - татарское блюдо, из Индии завозится чай.

С XVIII века чай становится истинно московским напитком. Его кипятили в самоварах и пили несколько раз в день с белым сдобным хлебом, баранками и бубликами. Ассортимент русских видов теста на постном и топленом масле дополнился французским бисквитным, песочным и французской слойкой. К хлебу, сайкам и калачам добавились немецкие плюшки и хрустящие французские булки. Слово «булка» переводится с французского как «круглое, как шар».

В XVIII веке в Москве стали использовать сахар. Петр I запретил ввоз иностранного сахара в Россию, разрешив ввозить только сахарный песок. Лишь к концу столетия у нас научились делать сахар из свеклы.

Но какой же чай без сладостей! Нуга, марципан, мороженое, шоколад, конфеты, бисквиты и всевозможные леденцы – прекрасное



дополнение к напитку! Всё это продавалось в так называемых «конфетных лавках». А в конце XVIII столетия их вытеснили кондитерские, которые специализировались исключительно на десертах.

Если Москву можно назвать чайной столицей, то Петербург – кофейной. Кофе был известен до правления Петра Первого. Его использовали в лекарственных целях: «Вареное кофе, персианами и турками знаемое, и обычно после обеда, изрядно есть лекарство против надмений, насморков и главоболений». Но именно Петр Алексеевич придумал использовать его не как лекарство, а как приятный напиток. У амстердамского бургомистра Николая Витсена он пристрастился к кофе и, вернувшись в Россию, стал активно продвигать напиток, который многим пришёлся по вкусу. Употребление кофе стало признаком хорошего тона. Интересно, что чай, кофе и шоколад назывались напитками, а алкоголь питием. Кофе считался сытной, питательной жидкостью. Поэтому при Петре I никогда не говорили, что кофе пьют — его всегда «кушали», «откушивали». Появилось слово «кофейничать», то есть пить кофе. Возник новый придворный чин – «кофешник» - человек, следящий за напитками. В 1705 году открылась первая кофейня под названием «Аустерия» (трактир по другим источникам). Посетители и хозяин были иностранцами, привыкшими к европейским блюдам. В «Аустерии» можно было купить табак и выпивку. Главным поваром был Иоганн фон Фельтен. «Когда голландские шкиперы уверяли Петра, что в России не умеют вкусно готовить, Петр повел их в эту «кофейню» и угостил такими оладьями с припеком, что моряки смущенно замолчали». В 1720 году трактир получил название «Четыре фрегата» в честь четырёх вражеских кораблей, захваченных в конце Северной войны.

В кофейных домах, помимо кофе, продавались варенья, мороженое, шоколад, фрукты, лимонад, пирожные.

Итак, первым местом общественного питания в Петербурге была Аустерия. Ресторанов в России XVIII века еще не существовало, вместо них были трактиры, рассчитанные на обеспеченных посетителей. (Рестораны — или ресторации, как их сначала называли, — стали открываться в начале XIX века).

Поесть также можно было в герберах – своего рода гостиницах в привычном нам понимании: там предлагалась еда, ночлег и нехитрые увеселения вроде бильярда.

Вместе с трактирами появились кухмистерские – дешевые рестораны для небогатой публики. Кухмистерские славились не только домашними обедами и национальной кухней, в них можно было провести любой праздник и отметить семейное торжество. Помимо кухни и столовой такие кухмистерские имели большой зал для танцев, гостиную с мягкой мебелью для отдыха гостей.

## II.2. Ресторан исторической кухни XVIII века

Мой трактир называется «Трактир «Роза ветров». В нем будут стоять небольшие дубовые столики и табуреты. Стены бежевого цвета добавят уюта.





В трактире будет использоваться медная утварь и посуда «под старину».

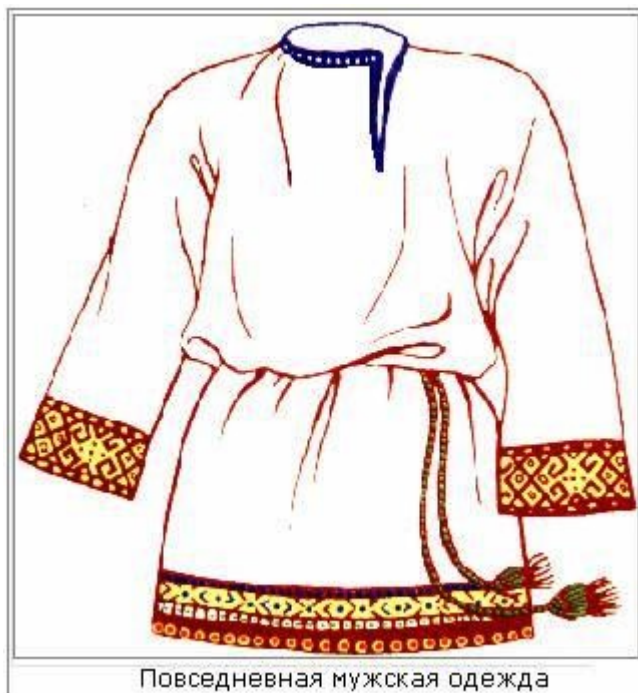




На столах планируются белые скатерти и подсвечники с зажженными свечами.



Вместо официантов будут половые, они будут одеты в белые народные рубахи.



Я думаю, ресторан может располагаться в подобном здании.



Меню ресторана «Трактир Роза ветров»:

## **Снедь и питие**

### **Завтракъ**

- Петровские оладьи
- Сладкий суп из ревеня и малины

### **Обедъ**

- Щи с грибами
- Рассольник
- Финский салат

### **Ужинъ**

- Бифштекс по-гамбургски
- Крокеты из картофеля
- Перепел по-царски
- Рубленые котлеты со шпинатом и щавелем

### **Питие**

- Кофе
- Чай
- Сбитень



### **III. Заключение**

В XVIII веке многое изменилось в жизненном укладе России. Реформы Петра I коснулись даже кухни.

Появились голландские плиты с открытыми конфорками, новая кухонная утварь и новые способы приготовления пищи. Блюда стали более сложными. Стали готовить разные бутерброды, салаты, паштеты, котлеты. В Россию завезли первые сыры и качественное сливочное масло. Разные закуски стали употреблять как самостоятельные блюда. Благодаря петровским завоеваниям на столе значительной части россиян появляется морская рыба. Царь завез в страну кофе, голландские семена новых овощей и трав, разбил фруктовый сад в Воронеже и виноградники. Важной частью культуры застолья стала сервировка стола.

В XVIII веке появились такие заведения общественного питания как австории, герберги, трактиры, кухмистерские, кофейни и кондитерские.

Именно Петру I мы обязаны современной русской кухней, которая начала складываться в те времена под европейским влиянием.

Почувствовать себя в XVIII веке люди смогли бы, посещая ресторан исторической кухни. Погружению в историю будет способствовать как интерьер ресторана, так и меню, состоящее из блюд того времени.

#### **IV. Список использованных материалов**

1. Васильев С. «Как Петр Великий изменил кулинарные пристрастия россиян» <https://www.jvlife.ru/articles/2717-kak-petr-velikiy-izmenil-kulinarnye-pristrastiya-rossiyan>
2. Демиденко Ю.Б. «Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века»: Центрполиграф; М.; 2011
3. Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня» М.: Деловая литература, 2000
4. Короткова М.В. «Город и горожане: учебное пособие для старших кл.» М.: АНО Изд.центр «Москвоведение», 1999
5. Цветкова Т.Ю. «Что ели в России при Петре» <https://antennadaily.ru/2020/03/15/xviii/>