

Шубе 100 лет, а она как новая!

Елена ЯКОВЛЕВА, соб. корр.,
Владимирская область

В последние дни уходящего года в столице прошёл гастрономический фестиваль «100 лет селёдке под шубой». Команда Владимирского техникума экономики и права Владкоопсоюза достойно представила на форуме родной регион и вернулась домой с почётным дипломом победителя.

На конкурсе юниоров, прошедшем в рамках фестиваля, студентка третьего курса ВТЭП специальности «технология продукции общественного питания» Анна Макарова успешно справилась с заданием и вошла в тройку лидеров. В номинациях «Индивидуальная подача в ресторанном стиле» и «Банкетная подача» девушка завоевала почётное 3-е место и была награждена дипломами участника и победителя. Подготовка к конкурсу студентки кооперативного ссуза проходила под руководством преподавателей спецдисциплин и мастера производственного обучения ВТЭП Анди Мартина.

— По нашим подсчётам, фестиваль посетили более 30 тысяч человек, — сказала президент Московской ассоциации кулинаров Тамара Шарова. — Его центральным событием стало приготовление 1000-килограммового салата «сельдь под шубой» и всеобщая праздничная дегустация. А блюдо-гигант было занесено в Книгу рекордов России.

По легенде, история «селёдки под шубой» такова. Известный трактирщик, владелец московских и тверских ресторанов Анастас Богомилов терпел большие убытки из-за пьяных дебошей своих посетителей. За советом он обратился к повару Аристарху Прокопцеву. И тот решил придумать такую закуску, которая была бы и вкусной, и питательной, и не позволяла бы любителям горячительных напитков сильно захмелеть. Прокопцев использовал жирную и калорийную солёную сельдь, набор овощей, содержащих полезные витамины и минералы, и французский соус. В итоге встреча Нового, 1919 года в заведениях Богомилова прошла мирно и празднично. А новый салат вошёл в меню всех домохозяек и отечественных заведений общественного питания.