*Приложение № 6*

**Салат « Оливье»**

Салат "Оливье" изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье – владелец трактира "Эрмитаж", который в те времена находился на Трубной площади. По всем статьям это был не трактир, а самый высокоразрядный ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат "Оливье". Способ приготовления салата Люсьен Оливье держал в тайне, и с его смертью секрет рецепта считался утерянным. Тем не менее, основные ингредиенты были известны, и в 1904 году рецептура приготовления салата была воспроизведена.

**Пицца « Маргарита»**

Из Неаполя началось шествие пиццы по миру, а в частности самой популярной пиццы “Маргарита”. Как то в день рождения королевы, жены итальянского короля Умберто Первого, пиццайло Рафаэле Эспозито подал ко столу королевы свое кулинарное изобретение. Это была пицца, в состав которой входили помидоры, сыр “моцарелла” и базилик. Цвет этого шедевра очень напоминал итальянский флаг: красный, белый, зеленый. Королеве пицца пришлась по душе и в последствии она была названа ее именем – Маргарита.

**Омлет**

Долгое время считалось, что омлет изобрели австрийские бедняки, поскольку в классический вариант омлета добавлялось очень много черствого хлеба. Но, оказывается, это королевское кушанье: рецепт омлета придумал венский повар 19 веке специально для императора Иосифа I.

**Котлеты « Пожарские»**

Блюдо с самой бурной историей. Это пожарские котлеты. Они делаются из курятины, но в них обязательно вставляется говяжья косточка. Именно так пытался обмануть императора Николая I трактирщик из небольшого городка Осташкова. Карета императора сломалась аккурат напротив трактира,

Их Величество пожелал котлеты из телятины, но – увы! – ее у трактирщика не было. Так вот, жена трактирщика и сделала котлетки из курочки, и они так понравились Николаю, что он велел назвать их по фамилии этой дамы – Пожарскими – и подавать всегда.

**Блюдо «бефстроганов»**

В переводе с французского «бефстроганов» означает «говядина по-строгановски». Автор блюда – шеф-повар русского дипломата, графа П. А. Строганова (1772–1817). Свой рецепт талантливый повар представил на кулинарном конкурсе в 1890 году в Санкт-Петербурге и получил призовое место. А придуманное им блюдо, как настоящий дипломат, пришлось по нраву гурманам всего мира.

**Каша « Гурьевская»**

Однажды графа Гурьева пригласил обедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский. На десерт была подана очень красиво оформленная и вкусная каша.   
Попробовав ее, граф был настолько удивлен и растроган, что велел позвать повара в столовую и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каши министр еще никогда не ел, хотя и слыл большим гурманом. Завязался торг, и вскоре граф купил крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина с семьей. Кого только не угощал Гурьев удивительной кашей, и всегда она вызывала у гостей неподдельное восхищение.

**Макароны**

Макароны изобрела дочка владельца одной итальянской таверны. Девочка просто играла с тестом и в числе прочего развешивала на бельевой веревке длинные трубочки из теста. Ее папа впоследствии сколотил приличное состояние и вложил его в строительство первой в мире фабрики по производству макарон. Папу звали Марко Арони.