

Петербургский Политех первым из российских вузов создал отдельное меню для вегетарианцев



Петербургский Политех первым из российских вузов создал отдельное меню для вегетарианцев

В столовых Санкт-Петербургского политехнического университета (СПбПУ) **появилось** вегетарианское меню. В него вошли десять вариантов комплексных обедов, пять боулов, горячие закуски и выпечка.

Среди блюд — суп «Минестроне», уха по-фински, шпинатный крем-суп, борщ или индийский дал, рис с нутом и карри, булгур с грибами или зеленое пюре с сосиской. Над созданием меню работали шеф-повар Артурас Вайчюс и другие опытные повара, технологи и медицинские эксперты.



Петербургский Политех стал первым российским вузом, который внедрил полноценное меню для студентов и преподавателей-вегетарианцев. Университету помогла команда проекта «Пища для ума» общественной организации «Голоса за животных». Специалисты пошагово помогают учебным заведениям внедрить в столовых растительное меню, и это бесплатно для вузов.

Кроме того, инициативу поддержали ассоциация «Зеленые вузы России», научно-исследовательский центр «Здоровое питание», студенческое экологическое объединение ReGreen и профсоюз студентов.

Внедрение вегетарианского меню отвечает целям устойчивого развития ООН и Парижского соглашения об изменении климата, поскольку снижает темпы животноводства — одного из крупнейших источников парниковых выбросов. Согласно подсчетам [продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН \(FAO\)](#), на эту отрасль приходится 14,5% выбросов.

Источник: <https://knife.media/eco-menu/>