

Swietłana Szaszkowa

Lublin

Русская национальная кухня

Русская национальная кухня очень богата и разнообразна. Особенно много различных мучных изделий, это и пирожки с различной начинкой (с мясом, капустой, яйцом с зелёным луком и т.д.), булочки, ватрушки, беляши, бублики, баранки. Здесь можно назвать любимые русские пельмени (мясная начинка из сырой свинины и говядины) и вареники с различной начинкой (ягодами, творогом, картофельным пюре). Важное место занимает хлеб (чёрный и белый).

Отдельно стоит сказать о русских пирогах: пирог с мясом, пирог с капустой и грибами, пирог с рыбой, сладкие пироги с ягодами и фруктами, каравай (пирог на именины), кулебяка (продолговатый пирог с разной начинкой).

Важное место в русской кухне занимают супы: щи (из свежей или квашеной капусты), щи из крапивы, щи из свекольной ботвы. В русской кухне существует более 60 (шестидесяти) рецептов этого супа. Русские очень любят борщ из свеклы, уху (рыбный суп), рассольник (из крупы и кислых огурцов), гороховый суп. Существует много рецептов холодных супов, но самый популярный – это окрошка на квасе с кислым молоком или кефиром с яйцом, мясной нарезкой и зеленью.

Как второе блюдо в России подают свинину, говядину, телятину. Это могут быть котлеты из свиного фарша, отбивные (шницели), говядина тушеная. Очень любят в России блюда из птицы (курятина, индюшатина). На праздники подают начинённых яблоками гуся или утку.

Очень популярны в России голубцы. Полюбили русские итальянскую пиццу и различные пасты. Есть много ресторанов, в которых можно купить суши.

Из напитков очень популярен квас, морс из свежих фруктов, сбитень (горячий напиток на основе мёда). Ну и, конечно, чёрный чай, который подают с различными вареньями и сладкими пирогами.