

Русская кухня



Первым о русской кухне написал арабский историк, астроном и географ Ибн-Руст, который жил в начале X (десятого) века. Он утверждал, что русские питались только молоком лошадей. Странно, но в современных журналах и на кулинарных сайтах тоже иногда можно прочитать, что, например, русский суп окрошка готовится из пива и водки, а русский борщ едят несвежим. Конечно, это неправда.

Самым знаменитым и популярным русским супом, конечно, являются щи. Иностранцам это было трудно понять. Посол Рима в Москве в 17 веке писал, что русские часто варят суп из листьев

капусты, а если им это блюдо не нравится, добавляют туда много кислого молока. На самом деле есть много вариантов щей. Русские всегда любили супы, поэтому в русской кулинарии их больше, чем в кулинарии любой другой страны мира. И сегодня суп является важной частью обеда.

Главным русским овощем во время зимы и весны была квашеная капуста. Чем дольше она хранится, тем больше в ней витаминов. С давних времён в русской кулинарии использовались [лук](#) и [чеснок](#), а вот зелёный салат наши предки не очень уважали: они считали его «травой».

Важная часть русской кухни – соление овощей и грибов. А рассол (жидкость, в которой находятся овощи, когда их солят) играл в России такую же роль, какую играл [соевый соус](#) в странах Юго-Восточной Азии. В России всегда солили также рыбу. С рыбой и сейчас пекут пироги, которые называются рыбниками.

Очень много в русской кухне разных видов пирогов и пирожков: больших и маленьких, открытых и закрытых, сладких и солёных. Пироги и сейчас являются визитной карточкой нашей национальной кулинарии.

А ещё обязательно нужно вспомнить суп из хлебного кваса – окрошку. Когда иностранец в России видит окрошку впервые, он обычно удивляется. Выглядит она, наверное, странно. Окрошка – это холодный суп из кваса, картошки, мяса или колбасы, зелёного лука, яиц и огурцов. Едят её со сметаной. К окрошке нужно привыкнуть. Но тут можно вспомнить слова французского писателя Теофиля Готье, который путешествовал по России в середине XIX (девятнадцатого) века: «После нескольких месяцев путешествия по России привыкаешь к огурцам, квасу и щам – национальной русской кухне, которая начинает нравиться».