

Russian Cuisine

To my mind, delicious food is one of the greatest pleasures in our life. I've been living in St. Petersburg since my birth and can tell you many interesting things about its restaurants of Italian, French, Chinese, Japanese and Indian cuisine. However, first of all I'd like to share some secrets of typical Russian cuisine with you.

Russian cuisine is indeed original. Its distinctive feature is not only in original recipes but also in the fact that it reflects a certain way of life. Russian people usually have meals three times a day. In the morning they have breakfast, in the afternoon — dinner and in the evening it's time for supper.

Let us start with breakfast. This meal doesn't usually take much time to prepare, due to the fact that people, as a rule, are in a hurry for work, school or somewhere else. It may include just sandwiches, fried or scrambled eggs, corn flakes or muesli and various kinds of porridges. It can be cream of wheat, oatmeal porridge, rice or buckwheat porridge. It is more common for Russian people to drink black tea with jam or honey but there are ones who prefer coffee in the morning. You may think there is nothing special in this set of dishes. You are right. But it was a description of a typical working day breakfast, when people have little time to prepare something. Now I'd like to call your attention to breakfast of a dayoff.

Have you ever tried traditional Russian sirniki? I'm sure, if you live in Russia, at least once in your life your grandmother or mother prepared them for you. Nothing can be compared with sirniki, made of fresh village cottage cheese and fried on a pan. They are usually served with sour cream and sugar. Perhaps, the only dish which is as delicious as sirniki is blini or pancakes. In Russia they say that the thinner blini are made the tastier they are. Blini are served rolled with a variety of fillings but the most delicious ones are pancakes with jam, honey and sour cream.

A traditional Russian dinner consists of three courses. It is the main meal of the day. First of all

snacks are served. It can be caviar, herring, salt cucumbers and sauerkraut. All these salt dishes are served in order to excite the appetite. In general Russian cuisine is famous for its pickles.

Then comes the first course — soup. There is a great variety of different soups in Russia but the most famous is "borsch". Shchi, rassolnik, shchhaveleviy soup and cold soup — okroshka are also cooked in Russia. Of course, it is not the whole list of traditional Russian soups, but these are the most popular ones.

After the soup the second course follows. It usually includes meat or fish and garnish. The Russians prefer freshwater fish like carp and pike. As for meat, it may be pork, beef, veal, lamb, turkey or chicken. The most famous meat dishes in Russia are zharkoye (stewed beef with potatoes, onions, carrots and garlic seasoned with salt and pepper), beef Stroganoff (the dish consists of pieces of beef served in a sauce with sour cream) and cutlets (the dish made of minced meat). The main course is usually served with garnish — mashed, baked or fried potatoes, pasta or vegetables. Russian people often eat pelmeni (meat dumplings) for the second course. Pelmeni are often cooked by the whole family. Firstly, the filling of minced meat is made due to the particular recipe, then they roll out the pastry and after that everybody sits at the big dinner table and makes pelmeni. Sometimes the preparation of this dish takes almost the whole day. Very often people cook pelmeni for a holiday. The Russians eat everything with bread but sometimes pies are served instead of bread. These pies may be stuffed with various fillings: fish, spring onions and eggs, meat, chicken, potatoes and mushrooms. Sweet pies are served for tea. They are usually stuffed with different fresh berries or jam. Every housewife has her own cooking secret.

As for the third course, it is usually a drink — compote, kissel or mors. In old Russia there existed another popular drink — Medovukha which is derived from the word "honey" (in Russian it sounds as "mjod"). Sometimes this course includes desserts. It may be ice-cream, baked apples or some fresh fruit.

Supper is the longest meal of the day, since it is time when the whole family can gather at one table and discuss some news. Russian people usually have a substantial meal for supper. It may be fried potatoes, potatoes in their skin with herring, fried fish or chicken. But there are also people who prefer light supper such as cottage cheese with sugar or milk and jam, an apple cake called "sharlotka", or a potato cake, or some vegetables. It will depend just on a person's preference.

It is worth saying that Russian cuisine is famous for its natural products. Russian people are fond of gathering, drying and using mushrooms and all kinds of forest berries in their dishes.

In my opinion, Russian cuisine is one of the most varied and delicious in the world but tastes differ. As far as I know, people from other countries consider Russian people heavy eaters not only because of the amount of food we eat per day, but also due to its fat content. Anyway, if you are not keen on Russian cuisine, it is up to you to choose any other food.

Русская кухня

Трудно не согласиться с тем, что вкусная еда — одно из самых больших удовольствий в нашей жизни. Всю свою жизнь я живу в Санкт-Петербурге и могу рассказать много интересного о ресторанах итальянской, французской, китайской, японской и индийской кухни. Однако, прежде всего, мне хотелось бы поделиться с вами секретами русской кухни.

Русская кухня очень необычна. Её отличительная особенность заключается не только в оригинальных рецептах приготовления блюд, но и в том, что она выражает определённый стиль жизни. Русские люди обычно едят 3 раза в день. Утром они завтракают, днём обедают, а вечер — время ужина.

Давайте начнём с завтрака. Приготовление завтрака обычно не занимает много времени, тем более что по утрам люди, как правило, куда-то спешат — на работу, в школу и т. д. Завтрак может представлять собой бутерброды, яичницу или омлет, хлопья или мюсли, манную, овсяную, рисовую или гречневую кашу. По утрам обычно пьют чай с вареньем или мёдом, но есть люди, предпочитающие кофе. Возможно, вам покажется, что в таком наборе блюд нет ничего особенного. Вы правы. Дело в том, что это было описание завтрака в обычный рабочий день, когда у людей нет времени что-либо готовить. Теперь я бы хотела обратить ваше внимание на завтрак русского человека в выходной день.

Вы когда-нибудь пробовали русские сырники? Я уверена, что если вы живёте в России, то хотя бы раз в жизни ваша бабушка или мама готовила вам сырники. С сырниками, приготовленными из свежего деревенского творога, ничто не может сравниться. Обычно их подают со сметаной и сахаром. Наверное, единственное такое же вкусное блюдо, как сырники, — это блины. В России считается, что чем тоньше блин — тем он вкуснее. Блины подаются с разными начинками, но самые вкусные блины — с вареньем, мёдом и со сметаной.

Традиционный русский обед состоит из трёх блюд. Обед — самое главное время еды. Чтобы раззадорить аппетит, сначала подаётся закуска. Это могут быть солёные огурчики, икра, селёдка, квашеная капуста. Русская кухня вообще славится своими соленьями.

Дальше следует первое блюдо. В России готовят огромное количество первых блюд, но самое известное из них — это борщ. Также есть щи, рассольник, щавелевый суп и холодный суп — окрошка. Естественно, это не весь список русских супов, но это одни из самых популярных.

После первого блюда наступает время для второго. Обычно это мясо или рыба с гарниром. Русские предпочитают в еде пресноводную рыбу — карпа или щуку. Что касается мяса, здесь может быть всё что угодно — свинина, говядина, телятина, баранина, индейка, курица. Самые известные русские мясные блюда — это жаркое (тушёное мясо с картофелем, луком, морковью, чесноком и какой-либо приправой), бефстроганов (блюдо из кусочков говядины под сметанным соусом) и котлеты (блюдо, сделанное из фарша). Второе блюдо обычно подаётся с гарниром: картофельным пюре, отварным или жареным картофелем, макаронами или овощами. Очень часто в качестве второго блюда используют пельмени. Их готовят обычно всей семьёй. Сначала по определённому рецепту делают начинку из фарша, затем раскатывают тесто, а потом все вместе садятся за большой стол и лепят пельмени. На приготовление этого блюда уходит почти весь день. Часто это праздничное блюдо. Русские едят всё с хлебом, но иногда вместо хлеба подаются пирожки. Они могут быть с самой разнообразной начинкой — с рыбой, с луком и яйцом, с мясом, с курицей, с картошкой и грибами. К чаю подаются сладкие пирожки — с разными ягодами или вареньем из этих же ягод. У каждой хозяйки свой секрет приготовления пирожков.

Третье блюдо — это обычно компот, кисель или морс. В Древней Руси был ещё один популярный напиток — медовуха, чьё название происходит от слова «мёд». Иногда к третьему блюду подают десерт. Это может быть мороженое, печёные яблоки или

свежие фрукты.

Ужин — самое длительное время еды. Вся семья обычно собирается за одним столом и обсуждает новости. В России принято плотно ужинать. Это может быть и жареная картошка, и картошка в мундире с селёдкой, и жареная рыба, и курица. Но многие люди предпочитают более лёгкий ужин — творог с сахаром или вареньем, яблочный пирог «шарлотка» или картофельный пирог, овощи. Выбор блюда зависит только от вашего желания.

Нельзя не сказать и о том, что русская кухня славится натуральными продуктами. Русские очень любят собирать, сушить и использовать в своих блюдах грибы и всевозможные лесные ягоды.

Я думаю, что русская кухня — одна из наиболее разнообразных и вкусных в мире, но о вкусах не спорят. Насколько я знаю, некоторые приезжие из других стран полагают, что русские — большие любители поесть. Основанием для такого рода предположений служит не столько количество еды, поглощаемой за день, сколько жирность русской пищи. И если вы не в восторге от русской кухни, вам ничто не мешает есть любую другую пищу.

Questions:

1. Do you like Russian cuisine?
2. What is your favourite cuisine? Why?
3. How often do you go to a restaurant?

4. What do you prefer to eat for breakfast?

5. What do you usually eat for dinner?

6. What is your favourite kind of soup?

7. Does your family usually gather together for dinner?

8. Are you good at cooking?

9. What traditional Russian dishes do you know?

10. Do you think it is important to keep our Russian cuisine traditions? Why?

Vocabulary:

cuisine — кухня

delicious — вкусный

to share — делить

typical — типичный

indeed — действительно

distinctive feature — отличительная черта, особенность

recipe — кулинарный рецепт

fried eggs — яичница

scrambled eggs — омлет

oatmeal porridge — овсяная каша

cream of wheat — манная каша

rice porridge — рисовая каша

buckwheat porridge — гречневая каша

set of dishes — набор блюд

description — описание

to call one's attention — привлечь чьё-либо внимание

dayoff — выходной день

cottage cheese — творог

pan — сковорода

pancake — блин

variety — разнообразие

filling — начинка

sour cream — сметана

course — блюдо

snack — закуска

caviar — икра

herring — сельдь

sauerkraut — квашеная капуста

to excite the appetite — раззадорить аппетит

garnish — гарнир

freshwater fish — пресноводная рыба

carp — карп

pike — щука

pork — свинина

beef — говядина

veal — телятина

lamb — баранина

turkey — индейка

carrot — морковь

garlic — чеснок

to season — приправлять

minced meat — фарш

mashed potatoes — картофельное пюре

baked potatoes — печёный картофель

fried potatoes — жареный картофель

pasta — лапша, макароны

meat dumplings — пельмени

filling — начинка

stuffing — фарш

to roll out the pastry — раскатывать тесто

instead of — вместо

pie — пирожок

spring onions — зелёный лук

to exist — существовать

to derive from — происходить от

baked apple — печёное яблоко

to gather — собирать

to have a substantial meal — сытно поесть

potatoes in the skin — картошка в мундире

it is worth saying — стоит сказать

varied — разнообразный

tastes differ — о вкусах не спорят

heavy eater — любитель поесть

fat content — содержание жира