Русская национальная кухня[[1]](#footnote-1)

Традиционный русский обед состоиит из трёх блюд.На первое блюдо,как правило,подают суп.В холодное время супы варят на мясном бульоне,на молоке,летом в жаркую погоду их готовят на *хлебном квасе* или свекольном отваре.

Самое распространённое первое блюдо в России- *щи*,суп из свежей или квашенной капусты с мясом,овощами и сметаной.С древних времён до нас дошшла пословица «Щи да каша-пища наша».И деййствительно,после тяжёлой работы тарелка горячего,ароматного супа помогала восстанавливать силы.Среди других первых блюд,которые любят в России,можно назвать *борщ,рассольник* и *окрошку.*

Несмотря на то что борщ известен как традиционное бблюдо ураинской кухни,его часто готовят в русских семьях.Слово «борщ» произошло от старославянского «бърщь»-свёкла.Именно свёкла как основной компонент любого борща придаёт ему цвет,вкус и аромат.

Рассольник получил своё название от солённы огурцов,которые используют для его приготовления.Рассольник,сваренный с перловой крупой,считается особенно вкусным.

После супа обычно подают второе блюдо,приготовленное из рыбы или мяса,с гарниром из овощей,чаще всего из картофеля.

В России картофельстал известен сравнительно недавно,в конце XVII (семнадцатого) века благодаря Петру I,который прислал его из Голландии.Немотря на это,в настоящее время картофель относится к основным продуктам питания в русских семьях.Известно более тысячи блюд,которые можно из него приготовить: *картофель жареный,вареный,фаршированный мясом и грибами,картофельные котлеты,запеканки и картофеля* и многое другое.

Если вы бывали в гостях у русских и немножко знакомы с русской национальной кухней,вы,наверное,знаете,что такое *пельмени*.Это блюдо-одно из самых любимых у народов Сибири.Пельмени готовят из теста и мяса и едят на первое вместе с бульоном или на второе-со сметаной,сливочным маслом или уксусом.Самые вкусные пельмени получаются из фарша,в состав которого входит говядина,баранина и свинина.

В начале обеда к столу иногда подают холодные блюда и закуски:салаты,приготовленные из сырых и варёных овощей,яиц,сметаны,майонеза и зелени.Во многих странах мира *винегрет*-блюдо из свёклы,катофеля и солёных огурцов-называют «русским салатом».Широко распространён в России салат из отварного картофеля,зелёного горошка,солёных или маринованных огурцов,ветчины и майонеза,который называется по-разному:мясной салат,салат «столичный» или «оливье».

Для русской кухни характерно обилие блюд,приготовленных из муки:*пирогов,ватрушек,пряников,блинов*.Раньше на Руси ни одного из праздничных событий не проходило без пирогов.Слово «пирог» происходит от древнерусского слова «пир»-праздник.Пироги пекут большие и маленькие,открытые и закрытые.Для начинки использубт мясо,рыбу,капусту,яйца,яблоки,творог,варенье и многие другие продукты.

После обеда на десерт подают чай или кофе,*кисель или комот*,приготовленные из сухих или свежих фруктов.

**Примерный перевод текста на турецикй язык:**

**Rus Milli Mutfağı**

Geleneksel bir Rus yemeği 3 çeşitten oluşur. İlk yemekte genel olarak çorba servis edilir. Soğuk zamanlarda çorbalar et suyu ile hazırlanır, yazın sıcak zamanlarda ekmek kvası ya da pancar suyuyla süt kullanılarak hazırlanır.

Rusya'daki en yaygın başlangıç yemeği taze lahanadan ya da lahana turşusundan, et, sebze ve ekşi krema ile hazırlanan "şi" çorbasıdır. Eski zamanlardan günümüze "şi ve kaşa bizim yemeğimizdir" şeklinde bir atasözü ulaşmıştır. Gerçekten de yorucu bir işten sonra sıcak, lezzetli bir çorba güç toplamaya yardım ederdi. Rusya'daki diğer başlangıç yemeklerinden bazıları borş, rassolnik ve okroşkadır.

Borş, her ne kadar Ukrayna mutfağının bir lezzeti olarak ünlense de, Rus ailelerinde de sık sık pişirilir. Borş kelimesi eski Slavlarda pancar anlamına gelen "бърщь" kelimesinden türemiştir. Özellikle pancar, borş çorbasının ana malzemesi olarak yemeğe tadını, rengini ve aromasını verir.

Rassolnik, adını hazırlanışında kullanılan salatalık turşusundan alır. Öğütülmüş arpa ile yapılan rassolnik özellikle lezzetli kabul edilir.

Başlangıçlardan sonra genelde balıktan ya da etten sebze garnitürleriyle -özellikle de patatesle- hazırlanan ana yemek servis edilir.

Rusya'da patates 17. yüzyılın sonunda Hollanda'dan patates gönderen 1. Petro sayesinde yeni yeni bilinmeye başlamıştı. Buna rağmen günümüzde patates, Rus ailelerinin temel besin kaynağıdır. Patatesten hazırlanan binden fazla yemek vardır: patates kızartması, haşlanmış patates, etli ve mantarlı patates dolması, patates köftesi, patatesli güveç ve çok daha fazlası.

Eğer bir Rus'a misafir olduysanız veya Rus milli mutfağı hakkında biraz bilginiz varsa "pelmeni"nin ne olduğunu bilirsiniz. Sibirya halklarının en sevdiği yemeklerden biridir. Hamurdan ve etten yapılan pelmeni, et suyuyla başlangıç olarak ya da krema, tereyağı ve sirkeyle ana yemek olarak hazırlanır. En lezzetli pelmeniler sığır eti, kuzu eti veya domuz etinden yapılan kıyma ile hazırlanır.

Yemeğin başında bazen masaya soğuk yiyecekler ve peynirlerden, haşlanmış sebzelerden, yumurtadan, kremadan, mayonezden, yeşilliklerden hazırlanan salatalar gelir. Dünyanın birçok ülkesinde pancar, patates ve salatalık turşusundan yapılan "vinegret/винегрет"e "Rus salatası" denir. Haşlanmış patates, yeşil bezelye, tuzlanmış salatalık turşusu, jambon ve mayonezden oluşan Rus salatası, farklı şekillerde adlandırılır: "et salatası" , "смоличный салат" ya da "оливье".

Rus mutfağı, undan hazırlanan yemeklerin bolluğu ile bilinir: börekler, peynirli kekler, kurabiyeler ve krepler. Önceki zamanlarda Rusya'da kutlamaların hiçbiri "пирог" (börek) olmadan gerçekleşmezdi. "пирог" kelimesi eski Rusçada "пир" (bayram) anlamına gelen kelimeden gelmektedir. Börekler küçük-büyük , açık-kapalı pişirilir. İç malzemesinde et, balık, lahana, yumurta, elma, süzme peynir, reçel ve başka birçok ürün vardır.

Yemekten sonra tatlı olarak çay veya kahve, kuru ya da taze meyvelerden hazırlanan kisel veya komposto servis edilir.

1. О.И. Глазунова. Давайте говорить по русски. Изд. Дом. Мир русского слова. 2003. С. 107-108. [↑](#footnote-ref-1)