
Kuchnia rosyjska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3015 razy.

Kuchnia rosyjska jest dowodem na to, że przepisy kulinarne nie powstają przypadkowo. Wpływa na to tradycja, warunki klimatyczne, przestrzenne oraz historyczne. Przepisy ludowe są wzorcami dla kuchni współczesnej.

Kuchnia rosyjska zdominowana jest przez wyroby z mąki - różnego rodzaju pierogi, pierożki. Bardzo popularne są też potrawy z kasz. Nie należy jednak zapomnieć o wielu innych składnikach.

Nie można bowiem wyobrazić sobie kuchni rosyjskiej bez kapusty, rzepy, rzodkwi, ogórków i ziemniaków. Rosjanie przyrządzają doskonałe potrawy z mięsa. Dodają do niego miód, orzechy leśne, śmietanę.

Przysmakami są pulpety cielęce lub zrazy zawijane z sarny z prawdziwkami. Pyszna również jest gęś pieczona z nadzieniem z kiszonej kapusty. Pyszne są konfitury zasmażane na miodzie lub na cukrze. Arcydziłem kulinarnym jest udziec wieprzowy z sosem wiśniowym. Rosjanie są niezwykle gościnni. Ta tradycja wywodzi się jeszcze z zamierzchłych czasów, kiedy osady ludzkie oddzielone dużą odległością. Odwiedziny sąsiadów były w związku z tym rzadką przyjemnością. Dlatego też takie spotkania były okazją nie tylko do porozmawiania, ale również do pokazania się z jak najlepszej strony.

Jako pierwsze na stole pojawiły się zakąski, zimne i gorące przystawki. Następnie stoły zastawiono wazami z aromatycznymi zupami, po których wnoszone było mięso. Ciasta, głównie drożdżowe, których przyrządzanie było nie lada sztuką, zamykają pochod wspaniałości. Nic więc dziwnego, że mając tak wspaniałe tradycje Rosjanie - mimo wszelkich zakrętów swej historii pozostają narodem tak bardzo gościnnym.