

Рацион

Гастрономическая встряска

Шестнадцать русских блюд и продуктов, которые удивляют иностранцев



Из архива «ММ», Андрей Серебряков



Из архива «ММ», Евгений Румялёв

Иностранных туристов в нашей стране вообще очень многое удивляет, не исключение – традиционная русская кухня. Но те, кто побывал в России, неизменно советуют к этой самой кухне приобщиться. Даже составляют гиды по блюдам, которые непременно стоит попробовать, и обсуждают на тематических форумах в Интернете их достоинства или недостатки.

Сало

Цитируем: «Сало – это дальний родственник бекона, состоит из слоёв жира, обычно солёное и приправленное чёрным перцем. Сало хранят в холодильнике и едят сырым. По сути, вы едите чистый жир. С ржаным хлебом непревзойдённо!» По мнению иностранца, попробовать сало стоит хотя бы потому, что звучит и выглядит оно с непривычки просто ужасно. Но какой богатый аромат, какой ни на что не похожий вкус! «Это идеальное блюдо для выхода из вашей кулинарной зоны комфорта», – рекомендуют сало на одном туристическом портале.

Пельмени

Пельмени описывают очень смешно ещё и потому, что их часто подают со сметаной – а в английском специального слова для обозначения этого продукта нет. «Крем-сыр, только густой, жирный и тяжёлый», – так иностранцы пишут о сметане. Иногда слово «сметана» просто пишут латиницей. «Пельмени похожи на тортеллини, только лучше», – говорят туристы о пельменях. Или вот ещё: «Это специфический русский вариант китайских дамплингов. Сделаны из тонкого пресного теста, как для пасты. Начинка из фарша, лука, грибов, а иногда репы». Пельмени с репой – что-то новенькое? Не все русские такое пробовали.

Гречка

Каждый русский знает, как много полезных веществ содержится в гречневой каше, и мы уже привыкли к невзрачному коричневатосероватому цвету этого продукта и даже научились создавать новые вкусы, добавляя в кашу грибы и лук или молоко и сливочное масло. Однако для иностранцев этот продукт всё равно остаётся «странным месивом», и зачатую они боятся попробовать его на вкус. Не беда! Нам больше достанется.

Печень

Кладёзь минералов и питательных веществ. Люди с низким уровнем гемоглобина понимают, что это даже не еда, а своего рода «лекарство от всех бед». И если печень в меру прожарить, сбобрить специями и всё той же «таинственной» сметаной, то она получается очень даже вкусной. Однако иностранцев пугают тёмный вид и странный вкус этого продукта. А уж если это гречка с печенью, то для многих попробовать такой гастрономический дуэт сродни прыжку с тарзанки.

Заливная рыба

«Какая гадость эта ваша заливная рыба!» – говорит искренний и разочарованный Ипполит в «Иронии судьбы, или С лёгким паром!» И многие иностранцы поддержат его. Неужели можно есть на Новый год что-то холодное и скользкое со вкусом рыбы и получать от этого удовольствие? Вполне, если добавить к этому хрен. Хотя очень многое зависит от таланта хозяйки. Ведь может получиться и вправду не очень съедобно.

Бефстроганов

Блюдо, которое неизменно повергает туристов в ступор. Непонятно, почему, ведь, по сути, это просто кусочки обжаренной говядины в сметанном соусе. Видимо, всё дело в сметане – раз уж за

рубежом такого продукта нет, то и готовить в нём говядину не получится. Впрочем, многим нравится. «Здоровое домашнее блюдо. Оно похоже на то, что вы готовите для своей семьи воскресным вечером», – рекомендуют на форумах.

Блины

Наши блины иностранцы называют «крепес» – это такие тонкие блинчики, которые готовят в центральной Европе. Некоторые именуют блины панкейками. А панкейки на самом деле ближе к оладьям. Описывают так: «Блины – важная часть русской кухни. На русском фестивале под названием Масленица блинами празднуют начало весны. Блины жирнее и толще, чем крипсы, их подают с мясом, сыром или чем-то сладким. Лучше всего есть блины с икрой или сметаной. Русские также добавляют в сметану отвратительную зелень под названием укроп, которую русские пихают буквально везде».

Голубцы

«Измельчённая говядина, завернутая в капусту и приготовленная на пару, – так описывают голубцы. – Варёная капуста не всем нравится, но сметана сверху всё делает лучше. И вы либо любите голубцы, либо ненавидите. В вопросе голубцов среднего не дано. Кроме того, иностранцы отмечают, что без сметаны или томатного соуса голубцы выглядят ужасно: фаршированные листья капусты, что тут красивого? Да и как вообще можно было додуматься фаршировать капустные листья?»

Холодец

Холодец, этот брат-близнец заливной рыбы: «Представьте себе желе, только не с фруктами, а с кусочками мяса. Похоже на очень густой застывший мясной бульон. Звучит ужасно, но это очень полезное и вкусное блюдо. Особенно с укусом и горчицей». Впрочем,

холодец – это и для русских блюдо спорное, кому-то нравится, кому-то нет. Но представить себе новогодний стол без него просто невозможно. И, кстати, да – холодец полезен. В нём столько коллагена, что суставы, кожа и волосы скажут вам спасибо.

Квас

«Квас – традиционный русский слабоалкогольный напиток из ферментированного ржаного хлеба, дрожжей или ягод», – пишут на туристических сайтах. Или вот ещё: «Освежающий слабогазированный напиток. Содержит солод, как и пиво. Квас русские разрешают пить своим детям в неограниченных количествах, хотя в нём есть небольшой процент алкоголя». Есть более простое и понятное иностранцу описание: квас – это как кола, только не из невнятного порошка, а из натуральных ингредиентов, вкуснее и полезнее. А алкоголя в нём не больше, чем в кефире. Хотя кефир – это тоже что-то совершенно чужеродное для иностранных желудков.

Окрошка

Окрошку считают холодным супом. Если в нашей кухне суп – это обязательная часть меню, то для иностранца это редкость. Разве что суп-пюре. «Её вкус сложно описать. Вы берёте огурец, редис, отварной картофель, мясо и яйца, перемешиваете, заливаете квасом. Чтобы сделать этот «пивной суп» ещё лучше, добавляете сметану и укроп – русские везде кладут укроп!» Причём иностранцы уверены, что залог вкуса окрошки не столько в квасе, сколько в картошке. «Российский картофель – его можно заменить другими овощами, но с ним вкуснее», – заключают гурманы-путешественники.

Манная каша

С манной кашей история та же, что и с голубцами: её либо любят, либо ненавидят. А ведь в на российских столах – это обычное блюдо на завтрак. Многие её уплетают с аппетитом и даже со слезами в глазах, вспоминая босячье детство. На таких людей, поедающих субстанцию странной консистенции, больше похожую на строительный материал, нежели на еду, иностранцы смотрят с искренним недоумением. Впрочем, для них каша – это вообще не самое привычное блюдо.

Кисель

Кисель кажется иностранцам недоделанным продуктом, напоминаящим недоваренное желе или

мармелад. Аромат и цвет напитка при этом они считают вполне привлекательными, поэтому туристы с интересом его пробуют и находят весьма вкусным. Однако всё равно продолжают называть между собой «жидким желе». Для иностранцев наши традиционные напитки вообще нонсенс, тот же компот или морс. Да, и ещё: кисель – это не напиток, как принято считать, а еда. Причём подавать его нужно непременно с пирожками, о которых речь пойдёт чуть ниже.

Сельдь под шубой

Здесь пугает больше название, чем вид блюда. Но так как в России холодно, то почему бы и сельдёке не обзавестись шубой? Однако если разъяснить, что шуба – это метафора, а сельдь находится под несколькими слоями разных ингредиентов, всё становится на свои места, и вместо рыбы, завернутой в шкуру, получается вполне съедобный салат с сельдёкой, картошкой и свёклой.

Пирожки

Казалось бы, что может быть привычнее пирожков. Ан нет. На Западе пекут пироги, делают киши, а вот наши порционные пирожки для иностранцев – нонсенс. «Главное в пирожках – это тесто. Начинка – второстепенная», – уверены они. Кстати, Татьяна Толстая, писательница и кулинар, тоже считает, что по пирожковому тесту можно всё понять о ресторане, хотя и к начинкам она придирчива. «Эти жареные или запечённые кармашки могут быть начинены чем угодно: картошкой, капустой, мясом, яйцом, луком, единорогами и бриллиантами. Это идеальная закуска, причём очень дешёвая», – отзываются о пирожках туристы.

Борщ

Да, считается, что борщ придумали украинцы. «Да хоть марсиане, – читаем мы на одном из туристических порталов США. – Кто его придумал, становится неважно после первой ложки. Суп на основе свёклы – это звучит очень странно, но вкусно». Борщ советуют есть в любом виде: хоть горячим, хоть холодным – с этим не спорим. «Нет ничего лучше, чем залезть в холодильник в четыре часа утра и поесть борща», – есть даже такое мнение. И, видимо, этот иностранец слишком долго пробыл в России. Кстати, абсолютно не все, кто писал отзывы о борще, рекомендуют добавлять в него сметану. И да, этот вездесущий укроп.