

## ОБЕД НАЦИОНАЛЬНОЙ РУССКОЙ КУХНИ

- Нина: Мама, звонила тётя Вера. Они с мужем в воскресенье приезжают к нам из Тбилиси.
- Мама: Очень хорошо. Значит, мы должны приготовить торжественный обед. Приготовим типично русский обед. Ведь муж тётя Веры — грузин. Ему будет интересно познакомиться с русской кухней. К сожалению, я очень занята на этой неделе, так что ты должна будешь помочь мне приготовить обед.
- Нина: Я приготовлю винегрет. Ведь это национальный русский салат.
- Мама: Ты умеешь его готовить?
- Нина: Конечно, умею. Надо взять отварную картошку, которую лучше сварить в мундире, так как она лучше сохраняет вкус. Затем отварную свёклу, морковь, солёные огурцы, лук. Варёные овощи надо остудить, очистить и нарезать мелкими кусочками. Порезать лук и солёные огурцы. Можно добавить кислой капусты, но это не обязательно. Иногда даже кладут немного селёдки. Всё смешать, полить разведённым уксусом, куда добавить немного сахарного песка по вкусу, и полить постным маслом.
- Мама: Да, я вижу, ты сумеешь приготовить винегрет. А остальную закуску сделает Лена. У неё это хорошо получается. Она приготовит студень и заливного судака.
- Нина: А как это готовится?
- Мама: Не очень сложно и не очень просто. Слушай как. Ты будешь помогать Лене, а в следующий раз приготовишь сама. Студень или, как его ещё называют, холодец готовят так: берут несколько свиных ножек, опаливают их на огне, чтобы снять щетину, опускают в несолёную холодную воду и варят часа три, пока мясо не отойдёт от костей. Под конец варки кладут соль по вкусу. Отдельно надо сварить нежирную говядину. Варёную говядину порезать на мелкие кусочки и смешать с мелко нарезанным мясом ножек. Всё разложить по тарелкам, добавить несколько долек чеснока, сверху положить несколько кусочков варёного яйца и всё залить процеженным бульоном, в котором варились ножки. Тарелки поставить в холодное место.
- Нина: Ну, это совсем просто. Я попробую приготовить студень сама.
- Мама: Приготовление заливного судака немножко сложнее. Судака чистят, режут на кусочки и ставят варить в подсоленную воду. Добавляют морковь, немного лука и зелени, петрушки или сельдерея, чтобы придать отвару вкус и запах. Когда судак сварится, его вынимают и кладут кусочками на мелкое блюдо. Отвар, который обычно становится мутным, надо ещё раз прокипятить, добавив туда сырой белок, чтобы отвар стал прозрачным. Затем его процеживают, добавляют желатин, ещё раз дают закипеть (от желатина отвар становится клейким) и заливают кусочки

судака. Блюдо украшают зеленью, остужают и подают на стол с хреном.

Нина: Да, это немного сложнее. Пусть это приготовит Лена. А что у нас будет на первое?

Мама: На первое будут щи. Это типично русское блюдо. И готовится просто. Я куплю жирной баранины и кислой капусты. Конечно, можно сварить щи и из свежей капусты. Но сейчас её уже трудно достать. Кислую капусту надо промыть. Всё кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют несколько крупно порезанных картофелин и варят до готовности. По вкусу надо положить сахарного песка, чтобы щи были кисло-сладкими.

Нина: Да это, действительно, просто. А что приготовим на второе?

Мама: На второе я думаю сделать карпа с гречневой кашей. Надо взять крупного карпа, очистить, отрезать голову, вынуть внутренности, не разрезая живота. Отдельно сварить гречневую кашу, чтобы она была рассыпчатой. Обжарить лук, смешать кашу с луком и мелко порезанным варёным яйцом. Этим начинить карпа. Затем его обжарить на сковороде так, чтобы он подрумянился, полить сметаной и поставить в духовку тушиться.

Нина: Да, это вкусное блюдо. А на третье мы подадим клюквенный кисель со взбитыми сливками. Это я знаю, как готовить. Клюкву надо раздавить, отварить в воде. Воду с отваром процедить, а затем ещё раз прокипятить, добавляя разведённую в воде картофельную муку, чтобы кисель был густым. Разлить в чашки и остудить. Сверху положить взбитые сливки.

Мама: Я думаю, что обед понравится нашему грузинскому дяде.

Слова к диалогу «Обед русской кухни».

сварить, отварить, переварить, недovarить;  
жарить, обжарить, поджарить, пережарить, недожарить;  
тушить, перетушить, недотушить;  
посолить, подсолить, пересолить, недосолить;  
положить сахару, подсластить, добавить сахару по вкусу;  
развести в воде, развести уксус, добавить уксуса;  
поперчить, добавить перца по вкусу, переперчить;  
варёный, жарёный, тушёный;  
остудить, охладить; подогреть, разогреть;  
вскипятить, прокипятить;  
вкусный, безвкусный, острый, пикантный соус.