

Русская кухня



Текст прочитайте и выполните задания.

Меня зовут Нам. Я вьетнамец, но живу в Москве уже двадцать лет. Москва стала моим родным городом. Я знаю многие хорошие места, где можно наслаждаться настоящей русской национальной кухней. Одним из таких мест является ресторан «Ёлки-палки».

Лето. Воскресенье. Москва летняя удивительно красива и интересна. Я решил бродить по Москве и обедать в моём любимом ресторане. Вошёл я в «Ёлки-палки», который расположен в красивом здании на улице «Грузинский вал». Был свободный столик у окна, которое выходит на тихую улицу. Я сел на стул и посмотрел меню. Какой большой выбор! На закуску есть такие холодные блюда: салат «Оливье», приготовленный из отварного картофеля, зелёного горошка, солёных огурцов, ветчины и майонеза; винегрет – блюдо из свёклы, картофеля и солёных огурцов; салат «Греческий», салат «Селёдка под шубой», маринованные и солёные грибы... Что выбираю? – думал я – и решил взять салат «Оливье». Для меня это самый вкусный салат!

А что на первое? Борщ, щи, солянка, рассольник, окрошка, грибной суп, уха... Для русской кухни главными первыми блюдами являются: борщ, щи и уха.

Борщ известен как традиционное блюдо украинской кухни, но его часто готовят в русских семьях. Борщ готовят на мясном бульоне и из овощей: свёклы, моркови, картофеля, капусты, помидоры. Русские очень любят щи - суп из свежей или квашенной капусты с мясом, овощами и сметаной.

- Что такое уха? – спросил я официанту

- Это уникальное рыбное блюдо русской кухни. Оно жидкое, но не суп – ответил он мне.

- Я возьму уху на первое. – сказал я ему.

Так, что на второе? Для русской кухни характерны и рыбные, и мясные, и грибные блюда. В меню опять выбор огромен: котлеты по-киевски, голубцы, блины с разными начинками, пельмени со сметаной, шашлык из свинины... Пожалуй, пельмени! Это фарш в тесте. Фарш делают из свинины, говядины и баранины. Пельмени замораживают, а потом бросают в горячую воду. Едят пельмени со сметаной, с маслом, с бульоном по вкусу.

Блины тоже не плохой выбор. Блины делают из муки, пекут на сковороде. Русские едят блины со сметаной, с рыбой, с яйцом, с зелёным луком, с грибами, с вареньем, с икрой. Икра бывает чёрная и красная. Чёрная икра – деликатес. Наконец я выбрал пельмени со сметаной.

Теперь напитки. Безалкогольные или алкогольные? В ресторане есть такие безалкогольные напитки: квас, кисель, компот из фруктов, соки, минеральная вода, чай и кофе... Квас – национальный русский напиток, приготовленный из чёрного ржаного хлеба. А алкогольные напитки есть такие: водка «Русский стандарт», коньяк армянский, вино красное и белое. Я выбрал минеральную воду без газа.

Официант принёс салат и минеральную воду и сказал, что горячее придётся подождать – минут 10 – 15. Через 15 минут первое и второе блюда готовы. Всё было очень вкусно. После второго я ещё заказал кофе с пирожным на десерт. Пирожки на третье блюдо – это точно по-русски!

Мой обед был очень вкусным. Вот почему я люблю русскую кухню и «Ёлки-палки» тоже люблю.

пирожным

пельмени

борщ

Оливье

винегрёт

квас

рассольник

солянка

Селёдка под шубой

уха

кисель

КОМПОТ

блины

шашлык из свинины



ЗАКУСКИ



ПЕРВОЕ



ВТОРОЕ



ДЕСЕРТ И НАПИТКИ



Что он заказал?

