

19. 05. 2021 r.

KLASA IIa – j. rosyjski

### Temat: Традиционные блюда русской кухни.

Celem dzisiejszej lekcji jest poznanie nazw dań tradycyjnej kuchni rosyjskiej oraz uzyskanie informacji na temat ich przygotowania i serwowania.

#### **Z czego słynie kuchnia rosyjska?**

Kuchnia rosyjska słynie z kawioru – luksusowego artykułu spożywczego, z tradycji podawania zakąsek, od których dawniej rozpoczynał się każdy uroczysty posiłek, oraz kiszonych warzyw (kapusty, ogórków i pomidorów). Lista potraw, charakterystycznych dla tradycyjnej kuchni rosyjskiej, obejmuje: bliny, pi(e)róg i małe pirożki, pielmieni, wareniki (pierogi gotowane) i boeuf Stroganow. Z zup tradycyjną kuchnię rosyjską reprezentują szczy, ucha, okroszka i barszcz. Smak potraw wzbogacano dodatkiem koperku i śmietany. Głównym tradycyjnym napojem bezalkoholowym jest herbata, którą Rosjanie piją gorącą, bez mleka, czasami posłodzoną i doprawioną do smaku konfiturą owocową. Dawniej herbatę zaparzano przy użyciu samowaru i serwowano do niej lekko słodkie wypieki o charakterze obwarzanków tzw. suszki. Innymi tradycyjnymi napojami, które w dalszym ciągu cieszą się popularnością, są także kwas chlebowy i kefir. Najpopularniejszym napojem alkoholowym Rosjan jest wódka. Jako deser tradycyjnie podawany był kisiel i kompot. Współcześnie Rosjanie preferują lody i torty.

Przeczytajcie proszę informacje o sześciu tradycyjnych daniach kuchni rosyjskiej.

W zrozumieniu tekstu pomogą wam wyrażenia przetłumaczone pod każdym z dań:

### **Традиционные блюда русской кухни**

**Кулебяка** – это закрытый пирог продолговатой формы из дрожжевого теста. Основное отличие кулебяки от традиционных пирогов – сложная начинка. Она состоит из нескольких видов фарша, например, мясного, рыбного, грибного или капустного, разделённых между собой тонкими блинчиками. Таким образом, при нарезке в каждой порции кулебяки оказываются все виды начинки. Подают кулебяку к бульону, ухе, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

(пирог – ciasto; продолговатая форма – podłużna forma; начинка – nadzienie; разделённые между собой – oddzielone od siebie; блинчики – naleśniki; нарезка – ukrojenie; вид – rodzaj; закуска – przekąska)

**Солянка** – острый и солёный суп на мясном, рыбном или грибном бульоне. Рецепт классической солянки обязательно включает минимум четыре вида мяса или мясных изделий, маринованные грибы, маринованные или солёные огурцы, лук и морковь, томатную пасту, маслины. Солянку подают с лимоном и ложкой сметаны. Некоторые солянки бывают настолько густыми, что их часто относят не к первым блюдам, а ко вторым.

(рецепт – przepis; мясные изделия – wyroby mięsne; лук – cebula; томатная паста pasta pomidorowa; маслины – oliwki; лимон – cytryna; густой – gęsty;

**Блины** – русское блюдо, название которого известно всем без перевода. Блины готовятся на дрожжевом тесте и перед выпечкой часто завариваются в молоке или воде. Русские блины подают на стол горячими с икрой, сметаной, маслом,

малосолевой рыбой или с вареньем и мёдом; фаршируют мясом, творожной массой, яблоками и изюмом.

(перевод – tłumaczenie; дрожжевое тесто – ciasto drożdżowe; икра – kawior; варенье – konfitura; изюм- rodzynki)

**Уха** – типично русский рыбный суп. Классическая уха всегда готовится из одного сорта рыбы, например, сёмги, щуки, форели, осётра. Кроме рыбы в уху добавляют картофель, морковь, лук и приправляют чёрным перцем и лавровым листом.

(сорт рыбы – gatunek ryby; сёмга – łosoś; щука – szczupak; форель – pstrąg; осётр – jesiotr; перец – pieprz; лавровый лист – liść laurowy)

**Щи** – основное горячее блюдо русской кухни, главным признаком которого является кисловатый вкус. Для приготовления этого супа необходимы следующие компоненты: свежая или квашеная капуста, мясо – лучше всего говядина, морковь, картофель, лук, перец, лавровый лист.

(кисловатый вкус – kwaśny smak; говядина – wołowina; )

**Бефстроганов** – популярное в России второе блюдо из говядины. Мелко нарезанные кусочки мяса обжаривают с луком, заливают горячим сметанным соусом и тушат на медленном огне. Подают бефстроганов с рисом, картофельным пюре или картофелем, жаренным во фритюре. Бефстроганов и гарнир непременно подаются горячими, так как остывшее блюдо теряет свой вкус.

(мелко нарезанные кусочки мяса – drobno pokrojone kawałki mięsa; обжарить – obsmażyć; тушить – dusić; фритюра – frytkownica; гарнир – dodatek; вкус – smak)

Chętnym polecam obejrzenie filmiku:

„Czego nie rozumieją obcokrajowcy” – „ТОП 10 блюд русской кухни, которые не понимают иностранцы”

<https://www.youtube.com/watch?v=fnPNGZ3mlK4>

**Письменно (do odesłania): tłumaczenie charakterystyki jednego z poniższych dań:**

**кулебяка, солянка, бефстроганов.**

**Życzę owocnej pracy :). Pozdrawiam. W przypadku wątpliwości służę pomocą (Teams, Messenger, email).**

**Е. О.**