

Питание

Без еды человек может прожить неделю-две. Без воды - совсем немного. Туристы любят пробовать за границей национальную еду страны, в которую они приехали. Издавна Россия славилась обильной пищей. Однако прошли века, изменилась природа, люди, мода - и наша пища тоже изменилась. По традиции русская кухня славилась мучными блюдами. Это пироги с разной начинкой, бублики, сушки, калачи, крендели, пряники.. К чаю ели мучные изделия, кроме того, обычно подавали варенье.

На завтрак русские часто едят тёплую пищу - кашу. Но, в отличие от англичан, не только овсянную, но и манную, рисовую, гречневую или пшённую. На завтрак также часто подают варёное яйцо, бутерброды с сыром или колбасой. К завтраку пьют кофе или чай. Иногда какао - обычно это напиток для детей.

Обед обычно не обходится без супа. Если обед более торжественный, то перед супом подают закуску. Закуска, конечно, не имеет ничего общего со сладким блюдом.

Типичный русский суп - это щи. Щи бывают свежие и кислые. Свежие щи варят из свежей капусты и других овощей на мясном бульоне, кислые щи - это суп из кислой капусты и бульона, в котором обычно есть и кусок свинины. Кроме щей, варят грибной суп, как из свежих, так и сушёных грибов, вегетарианский овощной, молочный суп с вермишелью и много других.

На второе часто подают и блюдо без мяса. Это может быть варёная или жареная картошка со свежим салатом. Есть, конечно, и мясные блюда. Это, например, пельмени - варёные маленькие пирожки с мясом - рубленые котлеты, они очень популярны в России.

Из десертов очень популярно мороженое. В России можно купить огромное количество сортов мороженого - с самыми различными фруктовыми добавками, кофейное, шоколадное, с орешками..

Обед обычно бывает в русских семьях позже, чем в Чехии. Поэтому и ужин отодвигается на более позднее время. Во многих семьях в России и спать ложатся довольно поздно.