

## Еда по-русски: что удивляет иностранцев

Отправляясь в вояж по другим странам, мы обязательно знакомимся с местной кухней: пробуем что-нибудь необычное, деликатесы и streed food. Какие-то блюда нам действительно нравятся, какие-то пугают своей экзотичностью. При этом привычная пища не вызывает у нас столь пристального внимания: подумаешь, холодец. А вот иностранцам очень любопытно попробовать что-то из русской кухни. Что же их удивляет больше всего?

### Борщ



Каждый второй иностранец знает о борще. У многих он ассоциируется с украинской и русской кухней. Поэтому, когда гости из других стран приезжают в Россию, обязательно заказывают этот суп.

На самом же деле борщ придумали в Древней Греции. К нам же рецепт супа попал позднее. Незадолго до начала новой эры римские легионеры высадились на территории современного Крыма, привезя с собой не только способ приготовления супа из свеклы, но и кучу овощей, которых у нас пока еще не выращивали.

### Гречка



Раньше иностранцы воротили носы от гречневой каши. Крупа нравилась далеко не всем. Поговаривали, что

если человек с детства не привык ее есть, то, попробовав, почувствует только горечь. Однако последнее время в Европе к гречке воспылала недюжинной любовью. А все потому, что она диетическая и гипоаллергенная. Теперь гречневую кашу там уплетают за обе щеки, несмотря на ее вкус.

А вообще гречка родом из Непала. На Русь крупа попала в XV веке. Кроме России и стран СНГ, гречку едят в Китае, а в Южной Корее из нее делают чай.

### **Окрошка**



Многие иностранцы скептически относятся к этому холодному супу. Они не понимают, зачем надо заливать «салат» кефиром или квасом. Насчет вкуса мнения расходятся: некоторым окрошка нравится, некоторым - нет. Однако в одном иностранцы убеждены полностью: ничего подобного они не пробовали.

Окрошку придумали много сотен лет назад. Раньше это блюдо ела только челядь, готовили суп из черной редьки и лука, овощи заливали квасом, добавляли сметану. В конце XVIII века рецепт дополнили различными видами жареного мяса/рыбы, солеными и свежими огурцами. В советское время дефицитное мясо заменили колбасой, а квас - кефиром.

### **Селедка под шубой**



Этот шедевральный салат, представляющий собой микс из винегрета, яиц, селедки и майонеза, придумали изобретательные советские хозяйки в конце 1960 годов. Сегодня селедку под шубой готовят повсеместно: дома, в дешевых столовых, кафе средней руки и именитых ресторанах.

А вот за границей это блюдо почти неизвестно. Иностранцы редко решаются его попробовать. Почему? Их пугает внешний вид салата. Поэтому и отношение к нему неоднозначное. Есть те, кто рискнул попробовать и не жалеет, просит добавки. Есть те, кто отказывается пробовать селедку под шубой из-за большого количества майонеза.

### **Холодец**



Больше селедки под шубой и окрошки иностранцы «боятся» есть холодец - желеобразную закуску из мясного бульона. И хотя схожие блюда есть и в других кухнях мира, по непонятным причинам именно холодец вызывает подозрение у гостей нашей страны.

Вообще, холодец похож на аспик и зельц, но в отличие от этих заливных в него не добавляют желатин или агар-агар. Консистенция нашей закуска достигается за счет длительной варки ног, хвоста и головы животного.

*ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ*

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9951 16.10.2018, 19:55 📌 1424

URL: <https://babr24.com/?ADE=182066> Bytes: 3617 / 3185 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## **ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

---

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## **КОНТАКТЫ**

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: [kraasyar.babr@gmail.com](mailto:kraasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

## **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)