

RUSSIAN NATIONAL DISHES

РУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Ukha is an ancient Russian first course, which is a transparent decoction of fresh fish of one or more species, as well as three vegetables: potatoes, carrots and onions with various seasonings.

Уха — это старинное русское первое блюдо, которое представляет собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля, моркови и лука с различными приправами.





Rasstegai is a pie with an open middle through which the filling is visible, usually from fish, but also from meat, liver, rice and mushrooms. It is served with liquid dishes or as a hot snack.

Расстегай — пирожок с открытой серединой, через которую видна начинка, обычно из рыбы, но также из мяса, ливера, риса и грибов. Подается к жидким блюдам или выступают горячей закуской.



Meat jelly is a hearty dish made from thickened to a jelly—like mass from cooling meat broth with pieces of meat. It has been known since the XVI century. Usually the jelly is served with horseradish or mustard.

Холодец (студень) — сытное блюдо из сгустившегося до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса. Известен с XVI века. Обычно холодец подают к столу с хреном или горчицей.

