


Mala šola ruščine – Skrivnosti ruske kuhinje (2. del) Praznično obložena miza

 Tanja Andder in Janja Urbas

Kadar Rusi praznujejo, je miza bogato obložena. Tudi na praznovanju 20. obletnice šole ruščine Bartus smo se pogostili z znanimi ruskimi kulinaricnimi dobrotami.

Udeleženci prireditve v Novem mestu in Ljubljani so se pod vodstvom profesorice Janje Urbas najprej podali na zanimivo kulinarčno popotovanje po Rusiji. V sliki in besedi so spoznali najbolj značilne ruske jedi in pijače. Da pa je bilo vse skupaj še bolj zanimivo, so osvojeno znanje na koncu preizkusili v nagradnem kvizu in, kot se spodobi, dogodku tudi po rusko nazdravili.

Slovenec pri omembi ruske kuhinje najprej pomisli na kaviar (**икра** ikra) in vodko (**водка** vodka). Obstajata dve najpogostejši vrsti kaviarja – črni (iz jesetra) = **чёрная икра** (črnočrna ikra) in rdeči (iz lososa) = **красная икра** (krasnaja ikra). Našim gostom smo ponudili obložene kruhke (**бутерброды** but^{ir}brody) z rdečim kaviarjem. Zanimivo je, da je bil kaviar v starih časih v nasprotju z ribo neugledna jed, namenjena revnejšim slojem prebivalstva, večjo veljavo pa je pridobil v sredini 19. stoletja. Tradicionalno ga Rusi radi postrežejo kot zakusko k vodki in kot nadev v palačinkah = **блины**

(b^liny), ki so nepogrešljive na ruskem pustnem praznovanju – maslenici. Poleg kaviarja smo gostom ponudili še piroške = **пирожки** (pⁱraški) z mesnim in zeljnim nadevom – **с мясом** (s mⁱasom) in **с капустой** (s kapustoj), ki so jih pod vodstvom soproge direktorja ruskega kulturnega centra Marije Patejeve po starem ruskem receptu pripravili Krkini

kuharji. Beseda **пирожок** izvira iz besede gostija oz. rusko **пир** (pⁱr), saj je piroška eden najbolj priljubljenih prazničnih prigrizkov iz kvašenega testa, ki pa se lahko nadeva tudi s sladkimi jabolkami = **с яблоками** (s jablokami).

K piroškam se je odlično prilegel črni čaj = **чёрный чай** (č^ornyj čaj), ki ga Rusi pijejo v vseh letnih časih, najraje ob koncu obroka namesto kave. Včasih so za pripravo vrele vode za čaj uporabljali posebne kuhalnike, t. i. samovarje = **самовар** (samavar). Ta beseda naj bi se razvila iz besedne zveze **сам + варить**, torej »sam kuha«.

Resnična anekdota s kaviarjem: v ruščini ne obstaja beseda »kaviar«, a neki Slovenec je v Rusiji, ko je iskal kaviar, vendarle poskusil s popačenko »kavjor« – ковёр, na kar ga je prodajalec napotil v trgovino s preprogami, kar kovёр v ruščini tudi pomeni.

