

MALA ŠOLA RUŠČINE

SKRIVNOSTI RUSKE KUHINJE (4. DEL) – SOVJETSKA KUHINJA

▶ TANJA ANDDER IN JANJA URBAS

Kulinarično popotovanje bomo zaključili z obdobjem Sovjetske zveze (1922–1991), ki je svoje vplive pustila ne samo na političnem, ampak tudi na kulinaričnem področju.



ZANIMIVO IN UPORABNO

Podoba priljubljenih čokoladic in napolitank je vse do danes ostala nespremenjena, zato, ko vas bo pot zanesla v Rusijo, nikar ne pozabite nanje – na sliki najdete nekaj najbolj znanih.

Sedemdesetletno obdobje Zveze sovjetskih socialističnih republik oz. **СССР = Союз Советских Социалистических Республик** bi lahko primerjali s človekovo življenjsko dobo, zato je razumljivo, da je pustilo močan pečat na celotnem družbenem življenju, ki se je deloma obdržal vse do današnjih dni.

Nova politična ideologija je pometla z jedmi in navadami, ki jih je več sto let gojila ruska visoka družba, ta proces pa je še pospešila popolna izolacija od zunanjih tržišč, ki so do tedaj Rusijo zalagali z evropskimi živili.

To pomanjkanje so nadomeščali s popularizacijo novih, za tradicionalno rusko kuhinjo netipičnih živil, predvsem koruze = **кукуруза** (kukuruza), tihoceanskih rib = **рыба** (ryba), rakovic = **крабы** (kraby) in morskih sadežev = **морепродукты** (morepradukty). Z njimi je država poskušala rešiti prepogosto pomanjkanje osnovnih živil, ki so jih bili Rusi od nekdaj navajeni, predvsem mesa in rečnih rib ter sadja in zelenjave, na drugi strani

pa je rusko kuhinjo obogatila s popularizacijo jedi neruskih narodov Sovjetske zveze, kot so bili npr. kavkaški različni = **шашлыки** (=šašlyki) in azijski plov = **плов** (=plov), svoje mesto v ruski kuhinji pa so si v tem obdobju še utrdili ukrajinski boršč = **борщ** (borš'), vareniki = **вареники** (varieniki) in sibirski pelmeni = **пельмени** (pel'meni). Sestava obrokov se je poenostavila in tako je tipičen sovjetski obrok obsegal solato, juho, glavno jed in desert (kavo ali kompot) = **салат, суп, горячее, десерт (кофе или компот)**, navada uživanja toplih predjed, različnih vrst sirov in sadja pa se je iz množične kuhinje umaknila v okolje dražjih restavracij.

In s čim so se Rusi že takrat radi posladkali? S čokoladnimi bomboni = **конфеты** (kanfety) iz znane moskovske tovarne Красный Октябрь (krasnyj oktjabr) = rdeči oktober.

Vir slike: eyange.livejournal.com.