**Тема "Русская кухня" (Russian cuisine)Прочитайте текст и перевод.Выпишите названия русских блюд на английском языке из текста**

Russia is a huge country and that is why Russian cuisine is a rich collection of diverse cooking traditions. Russian food has its own peculiarities due to the country’s severe climate in winter and its forests rich in berries, mushrooms in summer. Traditional Russian dishes are often made of vegetables, different crops, dairy products, fresh-water fish, poultry and meat.

For breakfast Russian people usually have milk porridge, syrniki (cottage cheese pancakes) or an omelette. Lunch is more sufficient and it often consists of a salad, a plate of soup and a main course. For dinner the Russians love fish and meat dishes with garnish (rice, buckwheat, mashed potatoes and stewed cabbage). Traditional pelmeni (meat dumplings), holodetz (meat jelly with pieces of meat, carrot and garlic) or golubtsy (cabbage rolls with minced meat) are special masterpieces of the national culinary art. The Russians also have salads, meat pies, apple pies, vareniki (cottage cheese, cherries or potatoes dumplings) and pancakes for dinner.

The most traditional Russian salads are Olivier, “Herring under a furcoat” and vinegret. All of them are a nourishing mixture of various ingredients such as boiled eggs, boiled vegetables (potatoes, carrots, beetroot), sausage or meat, onions, green peas and cucumbers.

Russian cuisine is famous for the variety of soups: shchi (cabbage soup), borsch (red beetroot soup), ukha (fish soup), solyanka (thick soup made of pickled veggies, meat and sausage) and rassolnik (pickle soup). A plate of hot and spicy soup helps to stay warm during long cold winters. And one of the favourite soups during hot summers is okroshka (cold vegetable and sausage soup based on kvas). All kinds of soups are normally dressed with sour-cream. It is notable that Russian people eat bread with all dishes.

Traditional Russian drinks are hot black tea with jam or honey, compote (stewed fruit drink) and kvas (drink made from rye bread).

The Russians are good at preserving fruits, vegetables and mushrooms. Classic Russian appetizers: pickled cabbage, tomatoes, crispy cucumbers and even apples – are always on a festive table.

Russian people have always been known for their hospitality. They are happy to welcome guests with lavish dinners with abundance of food on the table.

Перевод

Россия – огромная страна, и поэтому русская кухня представляет собой богатую коллекцию разнообразных кулинарных традиций. Русская еда имеет ряд особенностей благодаря жесткому климату страны зимой и его лесам, богатым ягодами и грибами в летнее время. Традиционные русские блюда часто готовят из овощей, различных круп, молочных продуктов, речной рыбы, дичи и мяса.

На завтрак русский народ обычно ест молочную кашу, сырники (оладьи из творога) или омлет. Обед более сытный и нередко состоит из салата, тарелки супа и основного блюда. На ужин русские любят рыбные и мясные блюда с гарниром (рисом, гречкой, картофельным пюре и тушеной капустой). Традиционные пельмени (клецки с мясом), холодец (мясное желе с кусочками мяса, моркови и чеснока) или голубцы (капустные рулеты с мясным фаршем) являются особенными шедеврами национального кулинарного искусства. Русские также едят салаты, пироги с мясом или яблоками, вареники (клецки с творогом, вишней или картофелем) и блины на ужин.

Наиболее традиционными русскими салатами являются Оливье, Сельдь под шубой и винегрет. Все они представляют собой питательную смесь из различных ингредиентов, таких как вареные яйца, отварные овощи (картофель, морковь, свекла), колбаса или мясо, лук, зеленый горошек и огурцы.

Русская кухня известна разнообразием супов: щи (суп с капустой), борщ (красный суп со свеклой), уха (суп с рыбой), солянка (густой суп из маринованных овощей, мяса и колбасных изделий) и рассольник (суп с соленьями). Тарелка горячего пряного супа помогает оставаться в тепле в долгие холодные зимы. А одним из любимых супов в жаркое лето стала окрошка (холодный суп с овощами и колбасой, приготовленный на квасе). Все виды супов обычно заправляются сметаной. Интересно заметить, что русский народ ест хлеб со всеми блюдами.

Традиционными русскими напитками являются горячий черный чай с вареньем или медом, компот (напиток из тушеных фруктов) и квас (напиток, изготовленный из ржаного хлеба).

Русские прекрасно занимаются консервированием фруктов, овощей и грибов. Классические русские закуски: квашеная капуста, маринованные помидоры, хрустящие огурцы и даже яблоки – всегда лежат на праздничном столе.

Русские люди всегда славились своим гостеприимством. Они рады встречать гостей щедрым ужином с изобилием еды на столе.