

7.1 SYSTEMATICKÝ PŘEHLED A KATEGORIZACE TRADIČNÍCH¹⁾ JÍDEL RUSKÉ KUCHYNĚ

Tabulka III.

					Příklady
Polévky	Polévky studené (s kvásem)	Chlebové polévky	Турья \турья\	Турья s žitným chlebem a natovou cibulí	
		Zeleninové polévky	Окрошка \окрошка\	Масная окрошка Зелениновая летní окрошка	
		Nat'ové (rybí) polévky	Вотви́нй \ботвинья\	Студенá полéвка s červenou řepou – свекольник Святе́на \богатая\ Вотви́нйа \ботви́нйа Зелениновая вотви́нйа s бран-ботами	
	Teplé polévky	Lehké zeleninové nebo zeleninovo-luštěninové polévky	Рохлjobky \рохлjobка\	Сибиронá рохлjobка Со́чкавá рохлjobка	
		Nudlové polévky	Лапши \суп-лапша\	Слэпчи́ лапша Млэ́чная лапша	
		Zelné polévky ¹⁾	Щи \щи\	Лени́нэ щи Постни́э щи Длoubé \супочные\ щи	
		Zeleninové polévky	Борсч \борщ\	Борсч з пе́ченé ре́пы се сланиной	

1) Tradičními se zde rozumí jídla připravovaná *postupy vlastními lidové kuchyni*, která vznikala vývojem od jednodušších či archaických forem cestou zdokonalování tradičních receptů; výjimku tvoří pokrmy přejaté před mnoha staletími a rozšířené mezi všechny vrstvy obyvatelstva – lapša, pelmeně aj. Vyloučena jsou tedy i jídla, která v ruské kuchyni zdomácněla v posledním století a naby-la často zcela specificky ruský ráz, neboť je velmi problematické posuzovat míru jejich integrace v ruské kuchyni jako celku. V tabulce nejsou z úsporných důvodů též zahrnuty pokrmy primitivně zpracované, jako například pařená řepa, vařené brambory, syrová ředkev apod., ačkoliv byly vždy hojně používány. Totéž se týká konzervovaných potravin, ačkoliv tradiční ruské konzervační metody jsou často složité gastronomické technologie. Tato jídla jsou zařazena pouze do chut' ovek \закуски\ – neopominutelné a těžko zařaditelné skupiny ruských jídel, kterým byla proto vyhrazena samostatná tabulka.

		Масité polévky s látkem z kvašených okurek	Rassolniki \рассолник\	Rassolnik s kávníčkami Rassolnik ze šlevice
		Polévky představující přechodný typ mezi zelenými a s látkem z kvašených okurek	Soljanky \солянка\	Нолбова солжанка Сладісны рыбі солжанка
		Rybí polévky	Uchu \уха\	Уча з сасажыб рыб Уча с рыбай в квіціцкі
		Rybí polévky s okurkovým nálevem	Kaljki \калькі\	Сладісны калкі с лососем
		Polévky obilninové a zeleninovo-obilninové	Šci \шці\	Ніахоло-крупная поліўка, Крупная шці се шлоўкет
		Moučné polévky	Zatiruchy \затірухі\	Затіруча з жытні мольку
Масіта jídla	Масо vařené v kuse	Studená jídla	Studně \студень\	Студні з дрэцік
		Teplá jídla	Vařená masa	Ваўрэнэ бовэз се з адбіланым трынем
		Маса krajená po udušení	Vařená masa v kašičkách	Ваўрэнэ вертыўны жарэны кашы
		Dušená jídla		Ваўрэнна \буўрэнна\
		Pokrmu z krajenného masa	Usnoje \ушное\ Soljancky	Усноје \ушное\ Soljancky
		Jídla z vnitřností	Zaprečené žaludky	Найта \няня\ с робанкові кашы а скорупны пазіцкіамі
			Zaprečené skoporové sítky ²	Рэўрэца \перпэча\
		Vařené vnitřnosti		Ваўрэнэ дрэўкі с квінем
		Celá pečená zvířata	Pečená drůbež	Наса рліўна яблыкі
			Pečená mláďata savců	Рэўрэнэ седе рліўнэ робанкові кашы
		Pečené z děleného masa (vždy větší kusy masa)	Žarkoje \жаркоје\	Жаркоје з бовэзлібо маса, рэўрэнэ с квінем, трыкі а квісем
Zvěřina	Pečená (pečenodušená) ³	Celá pečená zvířata	Jídla z pečené pernaté zvěřiny (nebo zajíci)	Рэўрэнэ трыўк се сланіной а квінем

			Pečené z dělené zvěřiny	Jídla z vysoké zvěřiny	Рэўрэнэ жывілі прорыканэ коўрэнэ-пона сланіной
Ryby	Vařené ryby				Жэўрэнэ маўр ⁴ наўрэн у окурковом налёві (подану с ваўрэннымі брамбогамі с мільем а с корнем)
	Dušené ryby \паровая рыба\				Душэнны сандіт (облоўжэнны кваліфікацыі ружы раўрэнны ⁵ прэліўны кувелю сметаной)
	Sekané ryby \гельное\				Студэнэ ваўрэнэ трыўкэ з лососа а сандіта (подану с трыўкэ, остем а квінем)
	Pečené ryby				Рэўрэнны трыкі (подану с квінем)
	Zaprečené ryby				Капаші зрэўрэнні ве сметановэ омліцэ
Нобовая jídla					Рэўрэнанэ бову с сіблілі; Душэнэ ружэ се сметаной а раўрэнкаў
Jídla z obilovin	Jídla z krup	Каše \кашы\	Каše з суркэ \рассыпчатая\	Каše зрэўрэнэ Каše мазлавэ \размаза\	Суркэ робанкові каše се смажэнной сіблукон
					Мазлавэ жына каše с бовбамі
					Овесна сладкі кашыце
			Преход межи каšами а полёвкы		Просту кашы \кулеш\ с брамбогамі
			Jídla z каš	Оресна	Робанковэ смажэнку \гречневик\
				Зарэсна	Накыр з жабеһе каše \крупенник\
	Jídla z мольку а отруб	Раўрэнэ каše	Каše з мольку	Каše з сладовэ мольку	Саломата \саломата\ Каліага \кулага\ Овесны кувел
Jídla z тэста	Рэўрэнэ	Кувелы \кисель\	Рэўрэнэ рліўнэ – рліўны	Маліе рліўны ⁷	Рліўжы \сайки\ с трыкі
				Студэнны рліўны	Кавэраје с жэўрэнэ а трыкі-млі жэўрэнэ \расстеган\
				Велкіе рліўны (вісэрговэ)	Курнікэ \курник\ Курнікэ

		Нерпленé рéсiво	Блины (блины) a blinčky	Робанковé блины (s máslem a soleným lososem)
			Рерники (пирожники)	Малиновé рерники
			Кули́с (кулич)	Домáсi велькопо́снi кулiчi
			Ostatní drob- né рéсiво	V doléžky, púcičky aj. (оладьи, пончики, бу- блики, крендели, витуш- ки, пышки, плюшки)
			Chléb	Žitný chléb, Sýtnik
	Jídla z vaře- ného těsta	Plněné těstoviny	Рельменé (пельмени)	Рельменé полiе оstem a смаže- нои ciбулkou
			Vareniky (вареники)	Vareniky s rísnými прiлiе máslom
		Нерпленé těsto- viny	Noky (кле- цки, грiбáнку (гранцы)	Noky s máslem a cукrem
	Jídla z tváro- hového těsta	Vařená		Квáренé балабišky з твароного тiста s máslem a кyсамои smetанои
		Ре́сená		Сурни́кы (сырники) \ s ма- линами
			Nudle (лапша)	Nudový náкур (лапше- вник)
Jídla ze zeleniny	Slaná či neutrální	Jídla z okopanin (vodnice, tuřinu a červené řepy)	Zapékaná jídla	Zapéčená kaše з воднице (brambor) se smetanoи a vejci
				Zapéčená červená řepa plněná houbami ve smetanové omáče s kvašenými okurkami
			Dušená jídla	Zadělávaný tuřín v mléčné omáče
				Dušené okurky s máslem
		Jídla ze zelí		Dušené zelí se smaženou ciбулkou
	Sladká	Mazuni (мазуня)		Маза́ня з рiдкею
Jídla z 8 brambor	Pokrmy z brambor a mouky			Opeřené placky з vařených brambor s houbою omáčkou
	Dušené brambory			Dušené brambory se smetanoи

	Náкуру			Врамборový náкур s mléком a vejci (драчена)
Dezerty z tváro- hu		Paschy (пасха)	Vařené paschy	Ciтінонá пасха
			Nevařené paschy	Расха s kvášenоуою овоsem a гоужiнками
Jídla z vajec	Zapéčené rožky z vajec a mouky			V сiрiбнý náкур s кeрiрiá (драчена)

Chuťovky (закуски)

Tabulka IV.

Teplé chuťovky				Příklady (Některá teplá jídla v maých porciách)
Studené chuťovky	Rybí	Ryby v aspiku		Roláda з сандáта v aspiku se zeleninou
		Syrové (solené ryby)		Solový sled s cibulí a tepelní vramborоvání
				Кавiár з сiрiбнých ryb s оbъем, оstem a на- товою ciбулkou
		Uzené ryby		Sib uzený studeným kоurím (холод- нокорченý омузь) s křenem a cibulí
		Marinované syrové (nebo vařené) ryby		Štika v kyselé marinádě se zeleninou
	Masové	Vařená masa		Vařený vepřový jazyk s křenem
		Masa v aspiku		Новéži масо v aspiku (замлиное) se zeleninou a vejci
		Pečená masa		Studené salátко se smetanоуою křenem
		Solená masa		Solené kořenné hovězí maso (солонина)
		Vnitřnosti		Vařené dršťky s hoiřátnою omáčkou
	Houbové	Kvašené houby		Salát з квášených bobulinek s kysaným zelením
				Квáшенé гу́рце (гу́рци) з kysаною smetanoи
		Houby v aspiku		Нiбы v aspiku обложене квáшеною zeleninou
	Zeleninové	Z čerstvé zeleniny		Stroubaná ředkev s kvasem a nativою ciбулkou

		<i>Pečená vohňice s koprem a kyselou smetanou</i>
	Z kvašené zeleniny	<i>Квашенé зели с кибиков а яблокы</i>
		<i>Квашенé okurky s čerstvou cibulí</i>
Ostatní	Raci	<i>Raci vařeni v koprovém nálevu</i>
	Víněgrety ⁹	<i>Víněgrēt s červenou řepou, kvasným želím, bramborami, mrkví a kvasenými okurkami</i>

1 Šci, boršč a lapši (a samozřejmě i jiná jídla) mohou být připravovány i s masem, ale není to pravidlem – maso není surovinou určující charakter těchto jídel.

2 Rus. \салыник\ – sířka (anat. pobřišnice).

3 Většina jídel ze zvěšiny, jež byla charakteristická zejména pro šlechtický stůl, byla upravována pečením, tedy tím neprimitivnějším (loveckým) způsobem. Jedná se jistě o působení ideálu „dokonalého lovce“, stojícího u počátků vývoje šlechtických druhů. Viz ELIADE M., *Dějiny náboženského myšlení I.*, op. cit., s. 47.

4 Rus. \стерлядь\.

5 Rus. \грузди\.

6 Čistě houbových jídel je v ruské kuchyni relativně málo. Viz \грибы\.

7 Toto dělení je pochopitelně nepřesné. Viz \пирогы\.

8 Ačkoliv na konci 19. století snad nebylo jídlo, do kterého by se nepřidávaly brambory (které v pokrmech nahradily typově podobnou vodnicí a tuřín), ryze bramborových jídel však nebylo v ruské kuchyni mnoho – nepočítáme-li samozřejmě primitivní pokrmy, jako například vařené brambory s kvasem či pečené brambory s cibulí, což byla denní strava těch nejchudších. Okolní národy, Litevci, Ukrajinci a zejména Bělorusové, připravovaly bramborových jídel celou řadu a mnohé bramborové pokrmy v ruské kuchyni jsou původem od nich (parříklad ukrajinský kuleš \кулеш\, běloruské smažené bramboračky \дзеруны\ – rusky \лраники\ apod.).

9 Víněgrety zdomácněly v ruské kuchyni až v 19. století.