

## **Dear friends!**

We are two sisters, Polina and Maria by name, coming from a beautiful city of Belgorod in Russia. We would like to take this opportunity and introduce you to life in our country and people that live and work here. It is more than 190 nationalities making up this great country. Russians is the largest ethnic group in the country with 80 % citizens. They are very friendly, warm-hearted, kind, helpful and absolutely hospitable people. Everywhere you will be welcomed and taken care of as the most dear guest, you will receive a lot of dedicated time, you will be shown around and treated to delicious and filling food. Russian hospitality is famous all over the world, it is known as the breadth of the Russian soul.

There is a saying in Russia: bread-and-salt home or bread-and-salt hosts, meaning hospitable.

Previously, everywhere the hostess used to meet guests with home-made bread and salt at the entrance to their house and presented on an embroidered towel. This bread is called «karavai». This was a gesture of the breadth of soul, purity of thoughts and goodwill of everyone in the house towards each other. Bread and salt have been always considered symbols of abundance and well-being, and salt acted as a kind of talisman.

Nowadays this tradition is observed while meeting large foreign delegations in the airports, during weddings, as well as in small Russian towns and villages. The main and most famous traditions of hospitality in first place related to reception of guests, meals, serving dishes onto the table. Here are the dishes that you should definitely try once you wish to visit our wonderful country:

**Shchi** – cabbage soup, dates from XI centuary

**Pelmeni** – traditional dish, which is minced meat wrapped in a thin, unleavened dough made with water, eggs and flour.

**Porridges and soups** – are something that Russian cuisine cannot go without. There are only few to name: Semolina, barley, oatmeal, buckwheat and a few dozen more varieties ...

**Russian pirogi** – are made d mainly from unsweetened dough with various fillings – meat, fish, fruits, cottage cheese, etc.

**Blini** – the oldest dish of Russian cuisine, which appeared in the IX century. The batter, which is made from milk, eggs, salt and flour, is baked in a pan. The thinner the pancake is, the higher skills of the hostess are.

**Vinegret** – is a salad that appeared in Russian cuisine in the XIX century. It is made of boiled beets, potatoes, beans, carrots, as well as pickled cucumbers and onions.

Pickles – cucumbers, tomatoes, cabbage, mushrooms salt pickled are special pride of inviting hosts.

**Pastille** – a traditional Russian sweetness, known since the XIV century.

**Kholodets** - is a meat jelly. It is made of thick meat broth with pieces of meat



Our family loves to cook and are happy to get together at the table to taste the delights that we cooked. There is nothing tastier than home-made food! Our favorite dish is pelmeni! And we like to cook them often. We are always happy to host our relatives and friends at our place. Its is a warm and cozy atmosphere in our house. They say about us that we are hospitable hosts. Welcome!

Come to visit to the Great and unique Russia! Such an amazing country is the only one in the world! Here you will see all the beauty of nature: amazing mountains, wonderful seas, fast rivers, quiet lakes, mysterious forests; exceptional culture, life and traditions of the Russian people, passed down

from generation to generation, meet unique people and be sure to taste our national dishes. Once you visited our country, you will never be able to forget it and you will take a piece of Russia in your heart. We love Russia and are proud that we are born here and live here!







## Здравствуйте, друзья!

Мы две сестрички из России из прекрасного города Белгорода. Нас зовут Полина и Мария. Мы хотим вам рассказать про людей, которые живут у нас в России. Население нашей великой страны образуют более 190 национальностей. Самый многочисленный народ — это русские, которые составляют около 80 %. Они очень доброжелательные, дружелюбные, добросердечные, отзывчивые и конечно же гостеприимные люди. Везде вас встретят как самого родного и дорогого гостя, уделят много времени, все расскажут, покажут и обязательно вкусно и сытно накормят. Русское гостеприимство славится по всему миру, это считается проявлением русской широкой души.

Есть такое выражение: хлебосольный дом или хлебосольные хозяева. Раньше повсеместно хозяйка дома встречала гостей с хлебом и солью у входа в

дом, который в основном пекла сама и преподносила его на вышитом полотенце. Этот хлеб называется каравай. Таким образом подчёркивалась открытость души, чистота мыслей и доброжелательность всех присутствующих по отношению друг к другу.

Сейчас этот обычай сохранился при встрече больших иностранных делегаций в аэропортах, на свадьбах, а также в маленьких российских городах и деревнях. Основные и самые известные традиции гостеприимства касались, прежде всего, приёма гостей, трапезы, подачи блюд к столу. Вот блюда, которые нужно обязательно попробовать всем кто решит побывать в нашей замечательной стране:

**Щи** – это суп с капустой, который придумали еще в XI веке.

Пельмени - блюдо русской кухни из мясного фарша, завернутого в пресное тесто из муки, яиц и воды.

**Каши, как и супы** — это то, без чего немыслима русская кухня. Манная, перловая, овсяная, гречневая и еще несколько десятков разновидностей...

**Русские пироги** – пекут в основном из несладкого теста с различными начинками – от мясных и рыбных до фруктовых и творожных.

**Блины** — древнейшее блюдо русской кухни, появившееся в IX веке. Жидкое тесто, которое готовят из молока, яиц, соли и муки выпекают на сковороде. Чем тоньше получаются блин, тем выше уровень хозяйки.

**Винегрет** – это салат, который появился в русской кухне в XIX веке. Его готовят из отварных свеклы, картофеля, фасоли, моркови, а также соленых огурцов и лука.

Соления – огурцы, помидоры, капуста, грибы собственного посола являются предметом особой гордости радушных хозяев.

Пастила — это традиционная русская сладость, известная с XIV века.

Холодец – это мясное желе. Готовится из густого мясного бульона с кусочками мяса



Мы всей семьёй очень любим готовить и с удовольствием собираемся за семейным столом отведать приготовленных вкусняшек. Вкусней домашней еды ничего нет! Наше любимое блюдо — пельмени! Мы их часто готовим. Наш дом открыт для всех родных, друзей и знакомых. В нашем доме тепло и уютно. Про нас говорят, что мы хлебосольные хозяева. Добро пожаловать к нам в гости!

Приезжайте в Великую и уникальную Россию! Такая удивительная страна одна на всём белом свете! Здесь вы увидите все красоты природы: восхитительные горы, чудесные моря, быстрые реки, тихие озёра, таинственные леса; исключительную культуру, быт и традиции русского

народа, передаваемые из поколения в поколение, познакомитесь с неповторимыми людьми и обязательно отведаете наши национальные блюда. Кто раз побывал у нас в стране, тот уже никогда не сможет ее забыть и увезет с собой частичку России в своем сердце. Мы любим Россию и гордимся, что здесь родились и живем!





