

От горок до рулетки

вещи, которые называют
русскими.....



Греческий салат, французский поцелуй, американские горки, английская лужайка прижились в нашем сознании и в нашем обиходе. А что за пределами России носит определение «русский», ну кроме очевидных вещей, вроде царя, советских неологизмов и перестройки?



Русские горки



М.Цих. Гулянье на Ходынке. 1856 г.

Предположительно — коронационные торжества

Предтеча аттракциона, который мы называем почему-то «американские горки», а американцы — «русские горки».

В англоязычной Википедии так и называются «Russian Mountains». «Русскими» такие горки называют во Франции, в Италии, в Испании. Самым старым упоминанием о горках считается XVII век — время увлечения катанием на

санях. Ледяные горки, построенные по указу Петра I под Санкт-Петербургом, имели высоту примерно 25 м и угол наклона около 50°. Екатерина II была настолько увлечена ледяными горками, что приказала построить их для личного использования на территории царской резиденции.

Существует несколько мнений относительно того, кто первый предложил оборудовать сани колёсами. Некоторые историки полагают, что впервые такие горки появились при Екатерине II в садах Ораниенбаума в 1784 году. Множество других историков утверждают, что это произошло во Франции. В Париже в 1812 году были открыты Les Montagnes Russes à Belleville, что переводится

как «Русские горки в Бельвилле». Вагонетки этих горок были оборудованы колёсами, которые фиксировались в рельсе и обеспечивали безопасность при больших скоростях.



Сервировка по-русски



По-французски — Service a la russe, по-английски — service in the Russian style, так называется вид сервировки, когда блюда приносят по очереди — закуски, первое, второе, десерт. Этот способ вошел в обиход в начале XIX века

благодаря русскому послу во Франции князю Александру Куракину. До этого европейцы сервировали стол по принципу «всё и сразу». Сейчас именно по-русски сервируют ужины во всех ведущих европейских ресторанах.

Русский Красный

Русский Красный – Russian Red. Это очень яркий оттенок красного цвета. К примеру, губная помада красного цвета, так и называется Russian Red.



Черный русский



Black Russian — коктейль, содержащий водку и кофейный ликёр . Коктейль считается предком смешанных напитков, включающих в себя кофе. Получил свое имя «Черный русский», знаменуя темный период холодной войны против Советского Союза.

Коктейль впервые был изготовлен 1949 году бельгийским барменом Гюставом Топом, который приготовил его в гостинице Метрополь в Брюсселе в честь Перла Места, на тот момент являвшегося послом США в Люксембурге

Белый русский

Одним из самых популярных коктейлей, имеющих в своем составе такие ингредиенты, как сливки и водка, является, так называемый Белый русский коктейль – White Russian. Что любопытно, именно этот коктейль, «прославился» после демонстрации художественного фильма «Большой Лебовски».

Первое упоминание в печати о данном напитке замечено в калифорнийском издании Окланд Трибун от 21 ноября 1965 года.



Русская рулетка



Русская рулетка, также гусарская рулетка — экстремальная азартная игра или пари с летальным исходом. По правилам игры, в пустой барабан револьвера заряжается один патрон, после чего барабан несколько раз проворачивается так, чтобы игроки не знали, где располагается единственный патрон.

После этого игроки по очереди подносят дуло револьвера к собственной голове и нажимают на спусковой крючок.

Образ Russian Roulette прочно вошел в западную поп-культуру, проявившись в названиях музыкальных альбомов, фильмов и даже новой социальной сети, смысл которой состоит в том, что пользователь выбирает себе собеседника наугад.



Советский ветер Афганец



Афганец — сухой, пекущий местный ветер, с пылью, который дует в Центральной Азии. Имеет юго-западный характер и дует в верховьях Амударьи. Дует от нескольких суток до нескольких недель. Ранней весной с ливнями. Очень агрессивен. В Афганистане называется кара-буран, что означает чёрная буря или боди шурави — советский ветер.



В. Боровиковский.
Портрет М.И.Лопухиной

Русская Мона Лиза

*Она давно прошла, и нет уже тех глаз
И той улыбки нет, что молча
выражали*

*Страданье – тень любви, и мысли –
тень печали.*

*Но красоту ее Боровиковский спас.
Так часть души ее от нас не улетела,
И будет этот взгляд и эта прелесть
тела*

*К ней равнодушное потомство
привлекать.*

*Уча его любить, страдать, прощать,
молчать.*

Я.Полонский

Салат «Оливье»

Во многих странах «оливье» называется - РУССКИЙ САЛАТ, поскольку француз Оливье изобрел его в России в 60-е годы XIX века. Люсьен Оливье был владельцем трактира «Эрмитаж», который в те времена находился на Трубной площади Москвы. По всем статьям это был не трактир, а самый

высокоразрядный парижский ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат «Оливье». Способ приготовления салата Люсьен Оливье держал в тайне и с его смертью секрет рецепта считался утерянным.

