



15 марта 2019

👁 5370

## В списке ста самых популярных рецептов мира Россия оказалась представлена единственным блюдом



Фото: jeffreyw (CC by 2.0)

*На 48-м месте списка оказался бефстроганов — блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом.*

Эксперты международного кулинарного интернет-портала Taste Atlas составили рейтинг наиболее популярных блюд со всего мира. Единственным блюдом русской кухни, вошедшим в этот список, стал бефстроганов.

Бефстроганов, представляющий собой мелко нарезанные кусочки говядины, тушеные в сметанном соусе, занял в списке 48-ю строчку.

## Победители — японская кухня и блюда из мяса

Рейтинг был составлен с учетом нескольких параметров. В частности, учитывались мнения известных шеф-поваров, а также количество запросов в поисковых системах в отношении того или иного рецепта.

Большинство блюд в списке принадлежит азиатской кухне. Первое место заняли японские суши, на втором — сашими (также блюдо японской кухни), на третьем — вьетнамский суп фо. Япония, с точки зрения экспертов портала, представляет собой сокровищницу мировой гастрономии, недаром там больше всего ресторанов, завоевавших так называемые мишленовские звезды, то есть вошедшие в «Красный гид Мишлена» (фр. Michelin, Le Guide Rouge) — наиболее известный и влиятельный на сегодня ресторанный путеводитель.

Несмотря на это первенство, по количеству представленных блюд Азия и Европа равны: в списке насчитывается по 41 рецепту из кухонь европейских и азиатских стран. Больше всего в рейтинге мясных блюд — 18 рецептов. Семнадцать блюд готовятся из бобовых, десять — из макаронных изделий. В списке представлены восемь рецептов супов и семь блюд на основе риса.

Среди европейских рецептов лидирует Италия с 13-ю блюдами. Интересно, что в восьми случаях из тринадцати речь идет о блюдах на основе макарон: болоньезе, карбонара, песто, лазанье и других.

На 40-й позиции рейтинга оказался украинский борщ, на 66-й — грузинский хачапури.



Хачапури объявлен в Грузии памятником нематериального культурного наследия

На сегодня хачапури, наряду с чачей, сулугуни и чурчхелой являются в стране запатентованными государственными брендами.

[Подробнее](#)

## Рецепт «говядины по-строгановски, с горчицей». История популярного русского блюда

Первый рецепт «говядины по-строгановски, с горчицей» был напечатан в книге «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец в 1871 году. Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795—1891).

По основной версии, блюдо создал служивший у Строганова французский повар Андре Дюпон.

По другой версии, А. Г. Строганов, как и многие вельможи того времени, будучи весьма состоятельным человеком, держал в Одессе так называемый «открытый стол», на который мог зайти любой образованный и прилично одетый человек. Блюдо, вероятно, подавалось и для таких открытых столов — не только из-за своего приятного вкуса, но также в силу удобства приготовления, выдержанности стандарта блюда и простоты деления на порции. Один из поваров графа удачно объединил технологию французской кухни — обжаривание мяса и его подачу с соусом — с приемами русской кухни, когда соус подается не отдельно, а вместе с мясом, как

русская подливка.

Блюдо получило широчайшее распространение в мире: бефстроганов подают в самых разных заведениях общественного питания, от ресторанов до столовых. После Второй мировой войны блюдо вошло в номенклатуру международной ресторанной кухни как русское блюдо.

***Материал с сайта Rublev.com***