



Для наших соотечественников за рубежом накрыть новогодний стол с традиционными оливье, селёдкой под шубой и холодцом довольно проблематично. Не везде можно найти ингредиенты для русских блюд. К примеру, в Китае нет привычного нам майонеза (местный аналог слишком сладкий), солёной сельди и свёклы, которая в КНР выращивается как декоративное растение.

«В Норвегии селёдка совсем другая, сладковато-кислая, – рассказывает 45-летняя Алина. – Поэтому покупаю её в небольших «литовских» магазинах, там продаются продукты из Прибалтики и Польши, они больше похожи на наши. Мы собираемся с девочками, приехавшими из постсоветских стран. Это и россиянки, и украинки, девчата из Прибалтики, Средней Азии. Словом, все, кто говорит по-русски. Заранее договариваемся, кто что готовит из нашего. Нам делить в чужой стране нечего».

«Мне снится по ночам мамина селёдка под шубой, – признаётся 43-летний Виктор из Испании. – А здесь одни анчоусы. Селёдку можно найти лишь в специализированных русских магазинах, но их мало и цены там космические. Более 3 тысяч рублей за баночку с несколькими кусочками сельди в масле. Иногда можно встретить румынские маринованные огурцы, они немного похожи на наши. Над этой банкой каждый раз готов рыдать».