

ПРОЕКТ НА ТЕМУ «ЕДА В ВЕЛИКОБРИТАНИИ»



Подготовили ученицы МОУСОШ № 4 «5 б класса»

Штреккер Мария

Халикова Диана

Крылосова Евгения

ПОЧЕМУ МЫ ВЫБРАЛИ ИМЕННО ЭТУ ТЕМУ?

- Мы изучаем в школьном курсе английского языка в основном сам язык, а не его детали: кухню, историю, образ жизни. Поэтому когда многие школьники и студенты приезжают в Великобританию для них эта еда не знакома и им и их желудку приходится непросто. Поэтому мы и решили выбрать тему «Еда в Великобритании».
- Актуальность: необходимо ,потому что каждый из нас возможно когда-нибудь в будущем посетит эту страну. И этому человеку будет, легче приспособится к специфической кухне.



- ▣ **Объект исследования:** кухня
- ▣ **Предмет исследования:** характерные блюда, то, что едят и ели англичане.
- ▣ **Цель:** сравнить кухню Англии и России, чтобы узнать насколько они отличаются друг от друга.
- ▣ **Задачи:**
 1. Прочитать возможные книги по кухне и быту Англии
 2. в интернете найдем всевозможные блюда и рецепты
 3. Оформить книгу рецептов
 4. Приготовить какое-нибудь блюдо
 5. угостить других (дать анкету)
 6. Сравнить русские рецепты и английские



A top-down view of a full English breakfast served on a white oval plate. The meal includes two sunny-side-up eggs, a portion of baked beans in tomato sauce, several slices of golden-brown fried potatoes, two pieces of cooked bacon, a sausage link, two grilled tomatoes, and a cluster of mushrooms. Three slices of toasted bread are arranged at the top of the plate. A silver fork is placed to the left of the plate, and a silver butter knife is to the right. The entire setup is on a light-colored wooden table.

Food in Great Britain

Что ели в Елизаветинской Англии?

- ▣ **Завтрак:** чаще всего это хлеб с маслом, с сыром, иногда омлет, единственное, что отличает - все это запивается не чашкой ароматного кофе, а бокалом разбавленного вина или пива, вода слишком грязна, чтобы употреблять ее в чистом виде. В некоторых домах завтрак состоит из остатков вчерашнего ужина. По времени завтракают обычно около 8 часов утра.
- ▣ **Обед:** Самый обильный и длительный прием пищи. Традиционное время обеда приходится на промежуток между 11 до 14 часов. Дни недели делятся на мясные и рыбные, в богатых домах подают довольно приличный ассортимент мясных / рыбных блюд, с несколькими переменами, бедняки же обходятся одним блюдом, а иногда и просто хлебом.
- ▣ **Ужин:** Обычно легкий и ранний, в 17-18 часов. Ели почти тоже что и на завтрак. традиция пятичасового чая появится много позже



Breakfast



- На завтрак англичане предпочитают либо овсянку, либо хлопья с молоком, жареные яйца с беконом, стакан апельсинового сока или чашку свежего кофе. А традиционный английский завтрак, состоящий из яичницы, бекона, сосисок, запеченной фасоли и грибов, англичане сейчас готовят редко, однако его до сих пор сервируют в большинстве гостиниц и гест-хаузов Великобритании, идя навстречу пожеланиям туристов.



Lunc
h



- Во время обеда многие люди на работе или в школе, поэтому они несут свой обед с ними. Он обычно состоит из пары вкусных бутербродов с ветчиной, сыром и свежими овощами, и небольшой пакет сока. Многие англичане пьют в 5 часов чай с печеньем.



dinner



- На ужин семьи обычно собираются вокруг обеденного стола, чтобы пообщаться и поделиться некоторыми вкусными блюдами. Среди них стейки или рыба, тушеные овощи, рис, свежий салат и бокал вина или пива, в зависимости от вкусов. Дети пьют либо воду, либо чай. Тем не менее, англичане по-прежнему едят много овощей и корнеплодов, особенно выращиваемых в самой Великобритании, таких как картофель, морковь, зеленый горошек, капуста и лук.



ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА В ВЕЛИКОБРИТАНИИ

- Пожалуй, самыми популярными традиционными британскими блюдами стоит считать «fish and chips»(**рыбу** и чипсы). Обычно они продаются в специальных магазинах.
- Cornish pasty (Корниш пасти) Это небольшой печеный пирог овальной формы, часто слоеный, из теста, с различными начинками. Классической считается начинка из кусочков говядины, картофеля и лука. Кроме того, популярны корниш пасти с курицей, свинойной,
- Sunday Roast Carvery(Воскресный обед) — популярная традиция не только в Великобритании, но также в США, Канаде, Новой Зеландии, Ирландии и Австралии. Главное блюда такого обеда — это жареное мясо (говядина, баранина, свинина, курица, индейка и др.) с картофелем или пюре, овощами, соусами и йоркширским пудингом.
- **Йоркширский пудинг** — традиционный английский пудинг графства Йоркшир, который готовится из кляра и обычно подается с ростбифом и подливкой. Часто его едят до основного мясного блюда с соусом от жареного мяса.

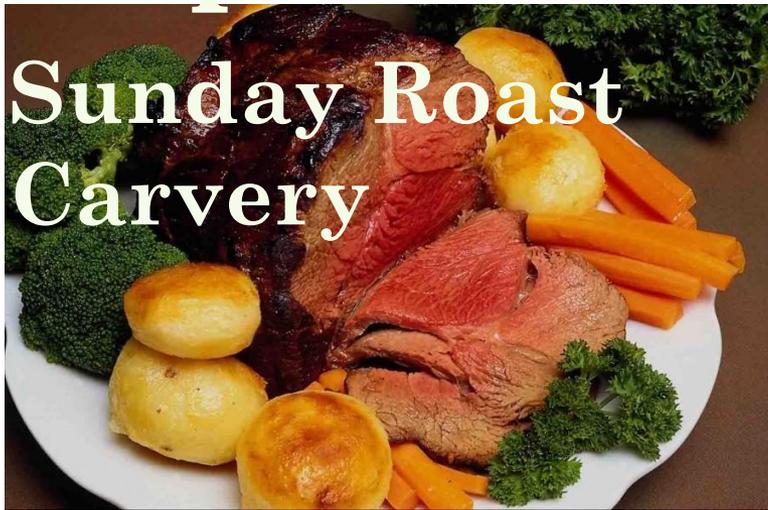




fish and
chips



Cornish
pasty



Sunday Roast
Carvery



Yorkshire
pudding

- Мы решили приготовить одно из блюд Великобритании и дать попробовать его нашим одноклассникам.



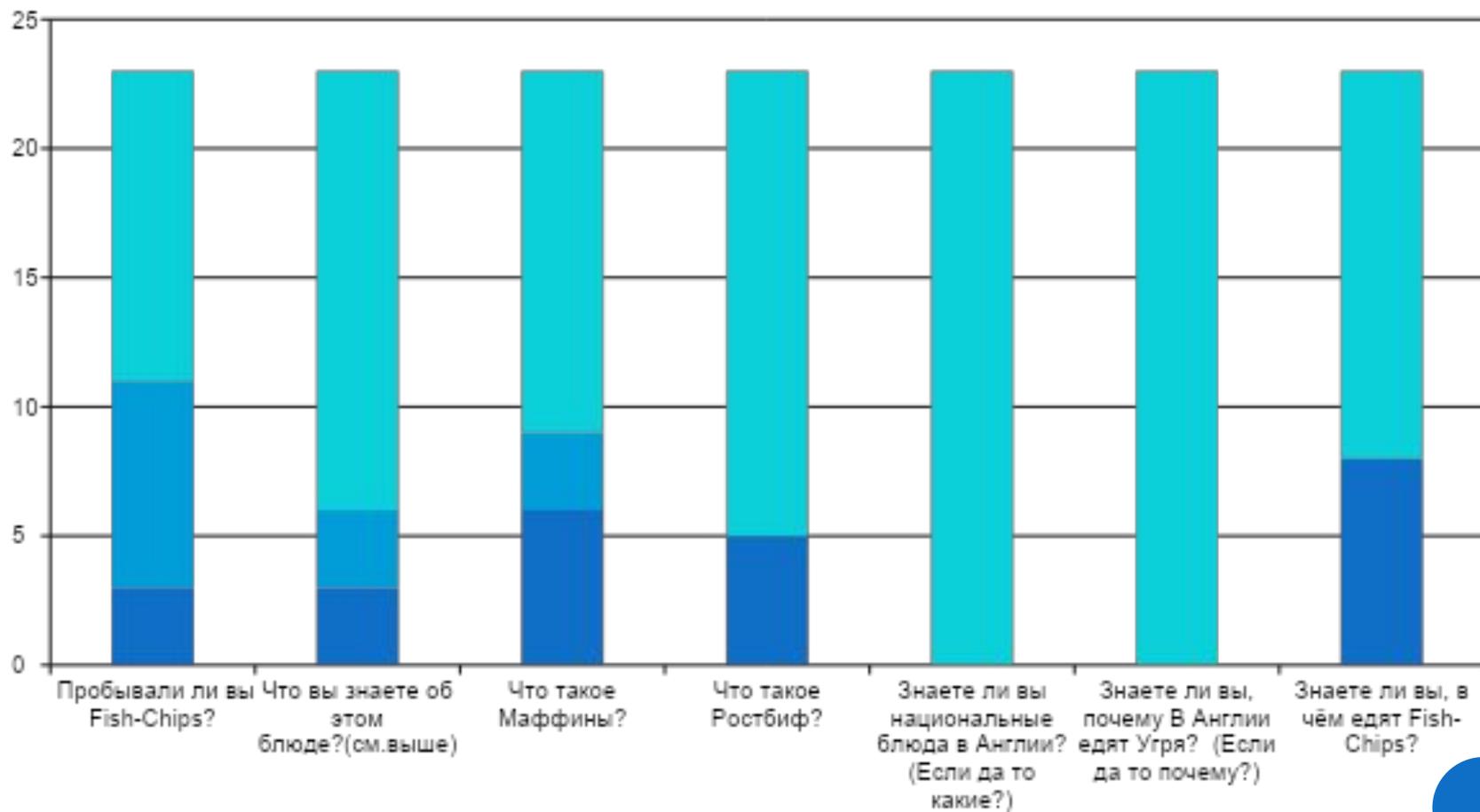
ПЕРЕД ТЕМ КАК ДАТЬ ПОПРОБОВАТЬ МАФФИНЫ РЕБЯТАМ, МЫ
РАЗДАЛИ ИМ АНКЕТЫ С ВОПРОСАМИ ПРО «ВЕЛИКОБРИТАНСКУЮ
КУХНЮ»





- Пробывали ли вы Fish-Chips?
- Что вы знаете об этом блюде?(см.выше)
- Что такое Маффины?
- Что такое Ростбиф?
- Знаете ли вы национальные блюда в Англии? (Если да то какие?)
- Знаете ли вы, почему В Англии едят Угря? (Если да то почему?)
- Знаете ли вы, в чём едят Fish-Chips?





ИТОГ: СРАВНЕНИЕ БЛЮД БРИТАНСКОЙ И РУССКОЙ КУХНИ

Британская кухня:

Русская кухня:



ВСЕ АНГЛИЙСКИЕ БЛЮДА МЫ ОФОРМИЛИ В СБОРНИК



**THANK YOU FOR
YOUR ATTENTION!**

