



**Британские**  
**блюда**





Используя доп. источники информации узнать историю и особенности Британской кухни

1. Подглянуть в историю Британской кухни.

2. Узнать особенности Британской кухни.

3. Сделать блюдо по рецепту Британской кухни.

4. Сделать вывод.



В эпоху расцвета Великобритании как колониальной державы, британская кухня подверглась сильному влиянию кулинарии «заморских» стран, в первую очередь Индии. Так, например англо-индийское блюдо из курицы — англ. tikkamasala — считается настоящим британским «национальным блюдом».

Также за британской кухней утвердилось клеймо «лишенной воображения и тяжелой», она получила международное признание только в качестве полноценного завтрака и традиционного Рождественского обеда. Такая репутация особенно укрепилась в периоды Первой и Второй мировых войн, когда в Великобритании правительство вводило  
рационарование продовольствия.

В современной британской кухне, которая может похвастаться

Так как Великобритания является многонациональной страной, ее кухня полна традиций и кулинарных обрядов. Например, англичане предпочитают пить чай ровно в 5 вечера (традиционный «файв о'clock»), а шотландцы начинают чаепитие лишь поздним вечером, лакомясь сладостями перед сном. Ниже приведены самые интересные особенности национальной кухни Великобритании.

1. Воскресный обед — традиционный званый ужин. В качестве основного блюда подается жареное или запеченное в духовке мясо с гарниром, а на десерт — пудинг.

2. Каждый прием пищи должен происходить в определенное время: завтрак — с 7 до 8 утра, затем в 13-14

Обычное время завтрака составляет от 7 до 8 часов утра. Многие начинают его с классической овсяной каши. В Англии едят овсянку с молоком или сливками, иногда добавляют сахар по вкусу. Родиной овсянки является Шотландия. Шотландцы же никогда не добавляют сахар в кашу. Завтрак продолжается беконом и яйцом, тостом с джемом и завершается чаем или кофе. Для разнообразия



ож



Обед и ужин в Великобритании, по количеству и составу ингредиентов более или менее одинаковы. Обедать обычно положено в час дня. Многие работающие люди не всегда могут вовремя добраться домой к завтраку, поэтому они идут в обеденный перерыв в кафе или ресторан. Обед святое правило, англичане стараются не пропускать главный прием пищи. Обед это большой калорийный прием пищи. Он включает в себя мясо или рыбу, картофель,



Национальный напиток Англии — чай. Он очень популярен среди населения. Англичане предпочитают крепкий, свежесваренный английский чай. Он должен завариваться по следующей технологии: одна чайная ложка кладется из расчета на каждого человека и одна добавляется на чайник. Его пьют с сахаром или без, но почти всегда с жирным молоком или сливками. Важно добавлять чай в налитое молоко, а не наоборот.



Ужин, как правило, начинается около половины седьмого или чуть позже. В некоторых английских домах ужин является главным приёмом пищи. Он может начинаться супом, затем подается рыба, зажаренная курица, картофель, иногда овощи, фрукты и кофе. В некоторых английских семьях наоборот, обед является основным а





Ingredients:

400 ml of milk

2 tablespoons of sugar

2 tablespoons of cocoa

1-2 tablespoons of starch

Heat the milk over low heat so that it is very warm, but not yet hot.

2. Remove milk from heat, add all ingredients. Beat well for about 5 minutes until a homogeneous mixture without lumps.

3. Return the mixture to the

Ингредиенты:

400 мл молока

2 ст. л. сахара

2 ст. л. какао

2-3 столовые ложки крахмала  
Подогреть молоко на слабом огне так, чтобы оно было очень теплым, но еще не горячим.

2. Снять молоко с огня, добавить все ингредиенты. Тщательно взбивать около 5 минут до однородной смеси без комков.

3. Вернуть смесь на огонь.

Во-первых, мы познакомились с частью истории Британской кухни.

Во-вторых, мы узнали традиции и особенности Британской кухни.

В-третьих, мы подглядели в Британскую кухню и узнали, что они едят в течении дня (завтрак, обед, чай, ужин)

В-четвертых, я приготовил блюдо Британской кухни



<http://en.wikipedia.org/wiki/Food>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Lunch>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Tea>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Dinner>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Supper>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Simnel\\_cake](http://en.wikipedia.org/wiki/Simnel_cake)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Tea>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Coffee>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Bitter>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Wine>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Roast\\_lamb](http://en.wikipedia.org/wiki/Roast_lamb)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Chicken>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Semla>