



Воскресный обед

Воскресный обед

- Воскресный обед — традиция в Великобритании подавать основное блюдо (как правило, во второй половине дня, в обед) из жареного мяса, жареного картофеля или картофельного пюре с гарниром, таким как йоркширский пудинг, фарш, овощи и соус.

Традиционные блюда обеда

- **Мясо**
- Типичное мясо, используемое для воскресного обеда, — говядина, курица, баранина или свинина, хотя это может быть и утка, гусь, индейка, дичь или даже ветчина.
- **Овощи**
- Воскресный обед может быть подан вместе с рядом варёных, тушёных или жареных овощей. В зависимости от времени года и региона страны к столу могут подаваться разные овощи, но, как правило, всегда включают жареный картофель, пожаренный на животном жиру (в последнее время так почти не делают из-за нездорового характера такой пищи) или на растительном масле, а также соус, сделанный из сока жарящегося мяса.

Приготовление

- Воскресный обед требует значительного таланта, опыта и мастерства для качественного приготовления, чтобы все отдельные элементы обеда были приготовлены максимально качественно, особенно если к столу собирается большое количество гостей.
- Оставшаяся с воскресного обеда еда традиционно служит основой для блюд, подаваемых на неделе. Например, мясо используется для сэндвичей, баранина — в качестве начинки для пастушьего пирога, а овощи могут стать основой для жаркого.