Features of British cuisine

Performed by students
of the 111th group
Leonov A.D.
Mikhailova A.A.

Content:

- Введение
- Британская кухня
- Английский завтрак
- Английское чаепитие
- Английский обед
- Английский ужин
- Национальные блюда
- Рецепты
- Вывод

- Introduction
- British cuisine
- English breakfast
- English tea drinking
- English lunch
- English dinner
- National dishes
- Recipes
- Withdrawal

Introduction:

- Цель: изучение национальных особенностей британской кухни.
- Гипотеза: учащиеся нашего техникума плохо знакомы с особенностями национальной кухни Британии.
- Объект исследования: культура питания.
- Задачи: исследовать информацию о традиционной кухни Британии.

- Purpose: to study the national characteristics of British cuisine.
- Hypothesis: students of our technical school are poorly acquainted with the peculiarities of the national cuisine
- Object of research: food culture.
- Objectives: To research information about the traditional cuisine of Britain.

British cuisine

- Британская пища более разнообразна, чем может показаться на первый взгляд. Она может похвастаться аппетитным разнообразием блюд и соединила достоинства кулинарных традиций всего мира.
И так, давайте более подробно познакомимся с национальными особенностями.

- British food is more diverse than it may seem at first glance. It boasts an appetizing variety of dishes and combines the advantages of culinary traditions around the world. And so, let's get acquainted with the national characteristics in more detail.

English Breakfast

- День англичанина начинается обычно с утреннего чая или апельсинового сока. На первый завтрак (7-8 часов) подают жидкую овсяную кашу, яйца, бекон, рыбу;
- The day of the Englishman usually begins with morning tea or orange juice. For the first breakfast (7-8 hours) serve liquid oatmeal, eggs, bacon, fish;

- The second breakfast, or lunch, is served at half past two. It includes meat dishes: bacon, small sausages with toast, which are served with various sauces and marinades, as well as vegetables or potatoes for garnish.

- Второй завтрак, или ланч, подают в половине второго. Он включает мясные блюда: бекон, небольшие сосиски с тостами к которым подают различные соусы и маринады, а также овощи или картофель на гарнир.

English Tea Party

- Чай англичане пьют до семи раз в день, особенно строго соблюдают они традицию знаменитого чаепития в пять часов вечер. Обычно пьют сладкий чай с молоком. К чаю подают пирожные, сандвичи, салаты, холодное мясо.

- The English drink tea up to seven times a day, they especially strictly observe the tradition of the famous tea party at five o'clock in the evening. Usually drink sweet tea with milk. Tea is served with cakes, sandwiches, salads, cold meat.

English lunch

- К обеду, который приходится в Англии на 12-13 часов, подают закуски, супы, мясо, десерты. Из первых блюд англичане предпочитают супы-пюре, бульоны, к ним отдельно подают вареные кусочки мяса, яйца, лапшу, свежие овощи и т. д. Хлеба в Англии едят очень мало. Второе блюдо – пудинг. Это выпечка в виде пирога с фруктовой начинкой.

- For lunch, which falls in England for 12-13 hours, appetizers, soups, meat, desserts are served. Of the first dishes, the English prefer soups,mashed potatoes, broths, they are separately served boiled pieces of meat, eggs, noodles, fresh vegetables, etc. Bread in England is eaten very little. The second course is pudding. This is a pastry in the form of a pie with fruit filling.

English Dinner

- 18:30-20
- Первое блюдо-им может быть рыбный, мясной или овощной суп.
- На второе-рыба, мясо, ростбиф, и много овощей.
- На десерт-фруктовый пирог.

- 18:30-20
- The first dish can be fish, meat or vegetable soup.
- The second is fish, meat, roast beef, and lots of vegetables.
- For dessert-fruit pie.

National dishes

- Cumberland sausages - usually they are up to 50 cm and are sold twisted.
- Камберлендские колбасы – обычно они до 50 см и продаются скрученными.

- Eccles puff is a small, round pie filled with currants.
- Эклсская слойка – маленький, круглый пирожок, наполненный смородиной.

- Pudding is a dessert made of eggs, sugar, milk and flour or breadcrumbs. Simnel is a fruit cake covered with almond paste.
- Пудинг - десерт из яиц, сахара, молока и муки или сухарей. Симнел - фруктовый пирог, покрытый миндальной пастой.

- A cucumber sandwich is a slice of cucumber between two slices of white bread thinly smeared with butter.

- Огуречный бутерброд – ломтики огурца между двумя кусочками белого хлеба, тонко намазанного маслом.

Рецепты

- ЯЙЦА-ПАШОТ ПО-АНГЛИЙСКИ
  Ингредиенты:
  - яйца 4 шт.,
  - хлеб белый 60 г,
  - сыр тертый 20 г,
  - масло сливочное 30 г,
  - зеленый салат 10 г,
  - соль по вкусу.

  Приготовление
  Яйца отварить, очистить, уложить на гренки, посолить,посыпать тертым сыром, полить растопленным маслом и запечь в течение 2 минут в сильно нагретой духовке.

- POACHED EGGS ENGLISH Ingredients: - eggs 4 pcs., - white bread 60 g, - grated cheese 20 g, - butter 30g, - green salad 10 g, - salt to taste. Cook Eggs boil, peel, put on toast, salt, sprinkle with grated cheese, pour melted butter and bake for 2 minutes in a highly heated oven.

- ENGLISH CHOCOLATE PUDDING Ingredients: - cocoa 3 tbsp. l., - cream 1-2 tbsp. l. l. or milk 125 g, - breadcrumbs finely grated 125 g, - sugar, wheat flour for 60 g, - butter 50 g, - eggs 2 pcs., - cognac 1 tbsp. l., - grated almonds 2 tbsp. l., - soda 0.5 tsp. Mix cocoa with breadcrumbs, add milk or cream and leave for 10 minutes. Mix the butter with part of the sugar and grind well, add the yolks, flour and soda, and then the prepared breadcrumbs with cocoa,

- АНГЛИЙСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ
Ингредиенты:
- какао 3 ст. л.,
- сливки 1-2 ст. л. или молоко 125 г,
- сухари панировочные мелко тертые 125 г,
- сахар, мука пшеничная по 60 г,
- масло сливочное 50 г,
- яйца 2 шт.,
- коньяк 1 ст. л.,
- миндаль тертый 2 ст. л.,
- сода 0,5 ч. л.

Приготовление

Какао смешать с панировочными сухарями, добавить молоко или сливки и оставить на 10 минут. Масло смешать с частью сахара и хорошо растереть, добавить желтки, муку и соду, а затем подготовленные панировочные сухари с какао, миндаль и коньяк.
Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром и добавить в тесто.
Приготовленное тесто поместить в форму для пудинга и варить на паровой бане в течение 1 часа.
Подать в горячем виде с коньячным или винным соусом.

Conclusion

- Британская пища может похвастаться аппетитным разнообразием блюд и соединила воедино все достоинства различных кулинарных традиций всего мира. Британская кухня не утратила черты английского своеобразия, традиционности.
- «Нет любви более искренней, чем любовь к еде»
Бернард Шоу

- British food boasts an appetizing variety of dishes and combines all the advantages of various culinary traditions around the world. British cuisine has not lost the features of English originality, tradition.
- "There is no love more sincere than the love of food" Bernard Shaw

THANK YOU FOR YOUR ATTENTION!