



Британская кухня традиции и современность

Работу выполнила:

Ученица 6 А класса

Ситниченко София

Руководитель:

Ковшова Яна Владимировна

Цель



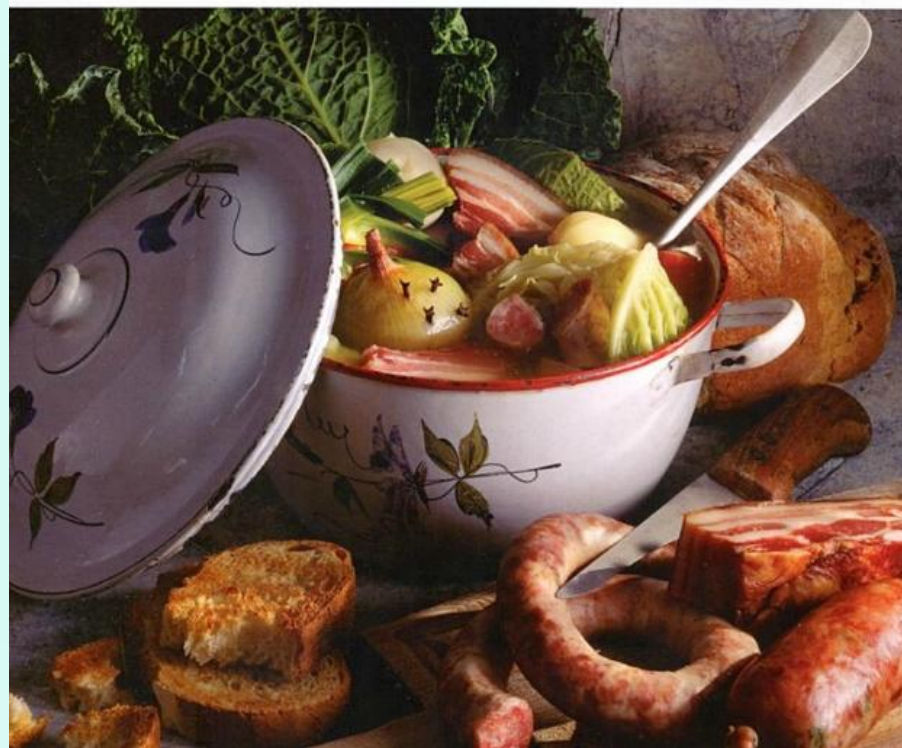
Изучить историю и уникальность
Британской кухни и её влияние
на кухни народов мира.

Задачи



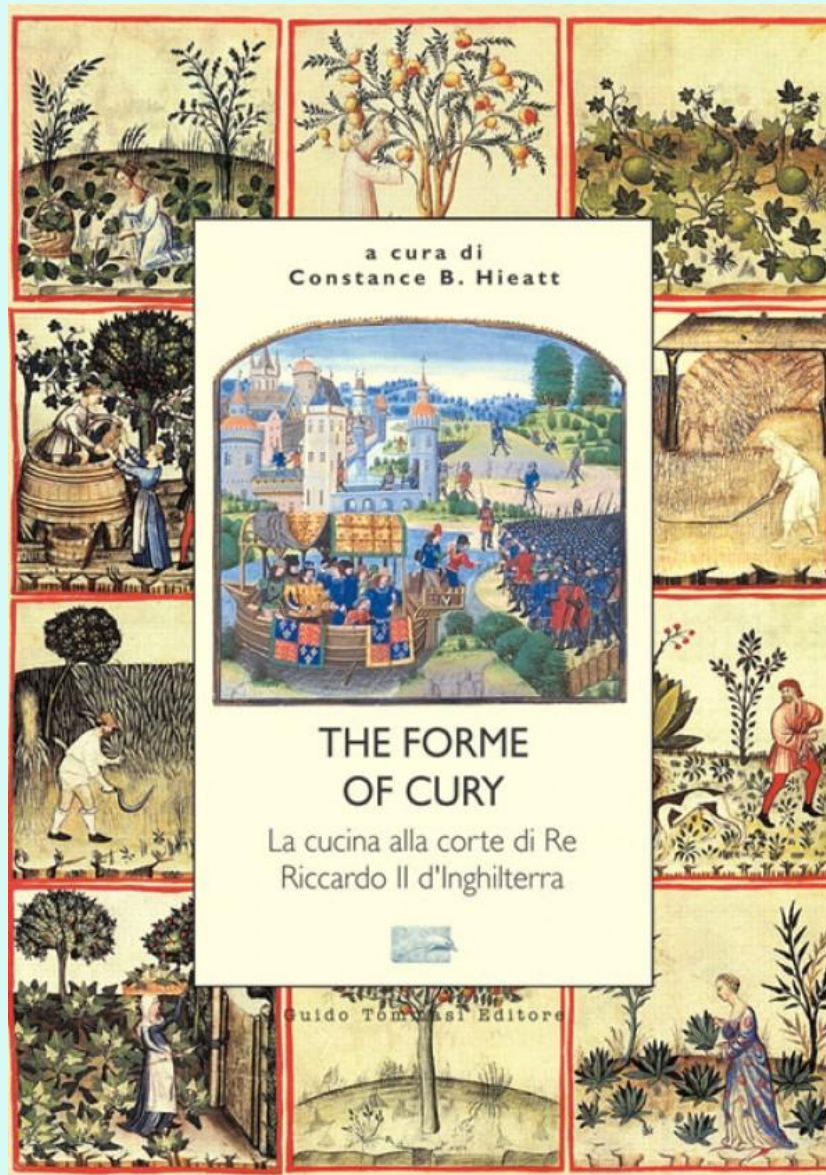
1. Сравнить традиционную и современную кухню в Британии.
2. Узнать особенности Британской кухни.
3. Попробовать приготовить блюдо Британской кухни.
4. Подвести итоги и сделать выводы.

Введение



- Когда задумываешься о блюдах разных стран, первыми приходят в голову японские суши, итальянские пасты, французские супы и выпечка. А вы знаете, чем славился национальная кухня Британии? За британской кухней утвердилась репутация не слишком утонченной, но уделяющей внимание качеству ингредиентов, которые обычно местного производства. Основа кухни Англии – мясо и рыба, овощи и, естественно, крупы.

The Forme of Cury



Английская средневековая кулинария



Основным продуктом питания в средние века был хлеб, в зависимости от района страны варьировались виды зерна для его изготовления. Самый распространенный вид хлеба, «суржик», выпекался из смеси озимой пшеницы с рожью.

Английская средневековая кулинария



Рыба была столь
же важным
продуктом
питания, как и
хлеб.

Английский завтрак



Сэндвич-второй завтрак



Five o'clock tea



Английский ланч



Английский пудинг



Fish and chips



Воскресный обед



Рождественский обед



Особенности английской кухни



- Особенность английской кухни кроется в ее простоте, предпочтении определенных ингредиентов.
- Английская кухня исключительно разнообразна, но достаточно сдержана в применении пряностей.
- В Англии уникален режим питания. Например, время ужинать приходится на 23.00, а обед - на 19.00. При этом в часы чаепития страна замирает за чашечкой чая с молоком и вкусными печеньями

Английский пудинг у меня дома!



Заключение



1. Строгое следование традициям — суть английского характера
2. В современной британской кухне, которая может похвастаться аппетитным разнообразием блюд, соединились воедино все достоинства различных кулинарных традиций всего мира.
3. Английская традиционная кухня очень близка к традиционной русской кухне — вареные овощи, тушеное или жареное мясо, пироги.