

Национальная кухня Великобритании



Английский завтрак



- яичница из двух-трех яиц;
- две жирные жареные сосиски;
- несколько ломтиков жирного жареного бекона
- с хрустящей корочкой;

Английский завтрак



- несколько жареных шампиньонов;
- порция белой фасоли в томате;
- обязательно два-три очень свежих тоста с маслом.

Английское чаепитие «Five o'clock tea»



- принимают его между легким завтраком и поздним обедом, между тремя и пятью часами дня;
- обязательно ставят на стол качественные подносы, чайницы, фарфоровые чашки и блюдечки, специальные чехлы для чайников, маленькие ситечки, сахарницы ;

Английское чаепитие «Five o'clock tea»



- подается выпечка: кексы, печенье, пудинг;
- нужно разбираться в сортах чая и уметь выбирать только самые лучшие из них;
- подается к столу несколько видов чая одновременно; черный чай будет неплохо сочетаться с зеленым или красным чаем.

Английский обед



Главное блюдо - мясо или птица, поджаренные или тушеные на медленном огне в кастрюле, с гарниром из картофеля или других овощей.

Второе блюдо – пудинг. Это выпечка в виде пирога или пирожного с фруктовой начинкой или хлебный пудинг.

Английский ужин



- первое блюдо – им может быть рыбный , мясной или овощной суп;
- второе блюдо – рыба или мясо, возможно ростбиф, и много овощей.
- на десерт – фруктовый пирог.

Национальные блюда

Камберлендские колбасы – обычно они очень длинные (до 50 см) и продаются скрученными в плоскую круглую катушку



Национальные блюда

Пармо - вариация цыпленка с сыром пармезан, изобретенного в северной Англии.



Эклсская слойка (*Eccles cake*) – маленький, круглый пирожок, наполненный смородиной.



Национальные блюда

Пудинг (Pudding) - десерт из яиц, сахара, молока и муки или сухарей.



Симнел - фруктовый пирог, покрытый миндальной пастой.



Национальные блюда

Ярг - полутвердый коровий сыр с четкой сеткой прожилок.



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



Выводы:

- 1) На традиционную английскую кухню очень сильно влияет переменчивый и умеренный климат страны.
- 2) Британская пища может похвастаться аппетитным разнообразием блюд и соединила воедино все достоинства различных кулинарных традиций всего мира.
- 3) Британская кухня не утратила черты своего своеобразия, английской консервативности традиций.

