

# 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.



Экклсская 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 а своего своеобразия, английской консервативности тради

