

Traditional English food.



Breakfast is the first meal of the day. It is at about 8 o'clock in the morning. And consists of porridge with milk and salt or sugar, eggs – boiled or fried, bread and butter with marmalade or jam. Some people like to drink tea, but others prefer coffee.



Lunch. The usual time for lunch is 1 o'clock. This meal starts with soup or juice. Then follows some meat or poultry with potatoes.



Tea is the third meal of the day. It between 4 or 5 o'clock. On the table there is tea, milk or cream, sugar, bread, cakes and jam.



Dinner is the fourth meal of the day. The usual time is about 7 o'clock. Dinner usually consists of soup, fish or meat and vegetables.



**F
R
U
I
T

S
A
L
A
D**



□ Ingredients:

- apple, pear, orange, grapefruit, banana, 100 g
 - grapes, cherries, 50 g
 - orange juice 125 g
 - Sugar 50 g
- Яблоки и груши очищаем от кожуры и семенной коробки. Режем на кубики. Яблоки сбрызгиваем апельсиновым соком или лимонным соком, чтобы они не потемнели. Так же чистим от кожуры бананы, апельсины, персики и киви. Режим всё кубиками или дольками. Смешиваем.

**S
O
U
P
W
I
T
H
O
N
I
O
N
A
N
D
C
H
E
E
S
E**



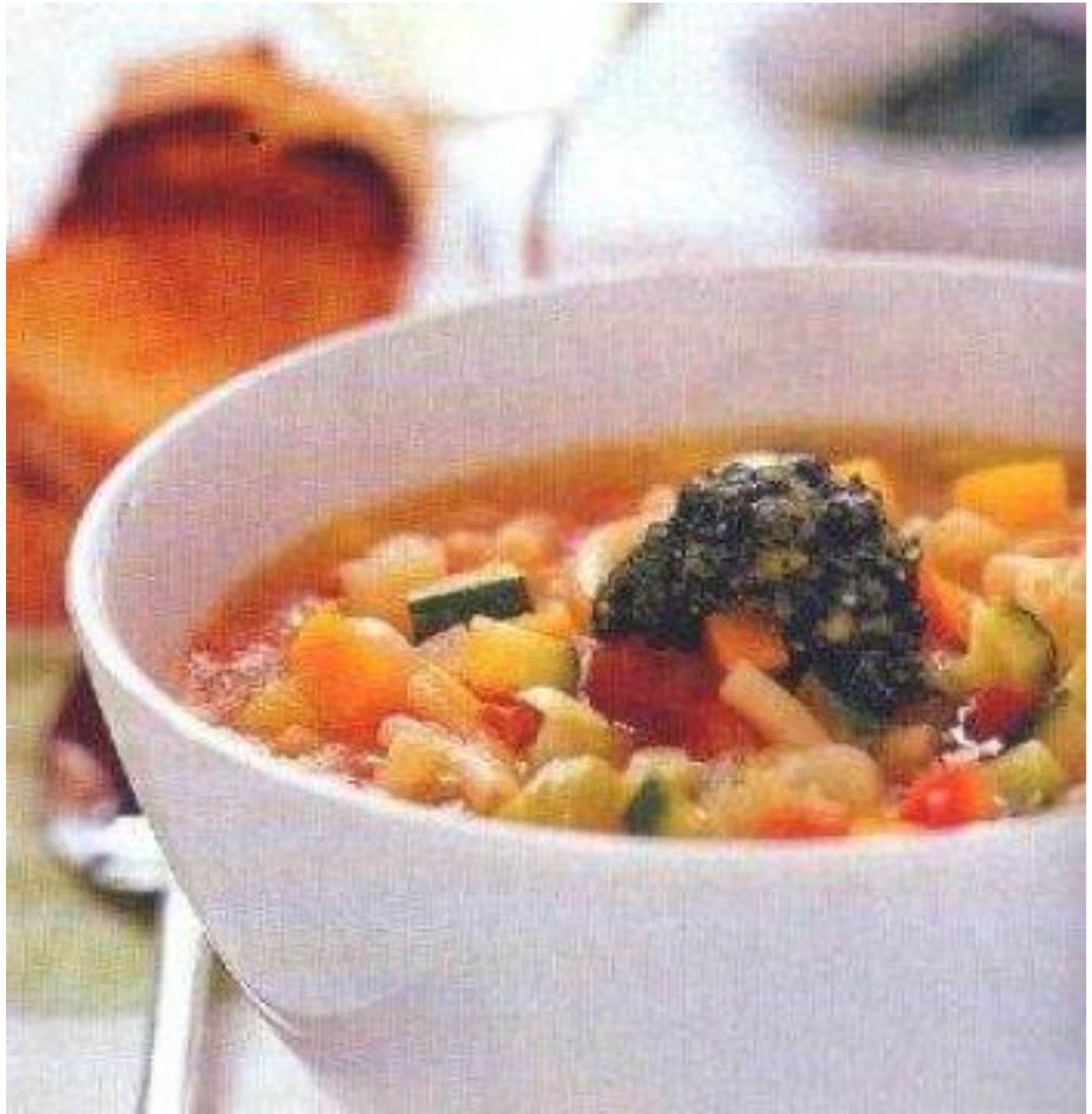
□ **Ingredients:**

- chicken broth 500 g
- onions, 100 g,
- 50 g cheese,
- Wheat flour 25 g,
- 25 g butter,
- parsley,
- salt to taste.

- Растопить сливочное масло в большой кастрюле и обжарить в нем на умеренном огне в течение 5 минут лук и перец, следя, чтобы они не пригорели. Добавить муку и чеснок и варить 1 минуту. Постепенно влить бульон, положить половину взятой петрушки, тимьян, ветчину, томаты и острый перец. Помешивая, довести до кипения, затем убавить огонь.
- Накрыть крышкой и варить на медленном огне 10 минут. Добавить бамию, снова накрыть крышкой и тушить на медленном огне еще 10 минут. Положить рис в пароварку или металлическое сито.
- Добавить в суп креветки, затем поместить пароварку или сито с рисом на верх кастрюли. Накрыть и варить 5-8 минут, помешивая суп и рис, пока они не прогреются. Разложить рис по подогретым сервировочным тарелкам и залить его супом. Посыпать суп оставшейся петрушкой.

**V
E
G
E
T
A
B
L
E

S
O
U
P**



Ingredients:

- carrots, tomatoes, 150 g,
- potato 250 grams,
- Green Beans 125 g
- peas, 20 g,
- leeks 50 g
- celery 10 g
- chicken broth 800 g,
- rice or barley flakes 25 g,
- parsley 20 g
- salt to taste.

Овощи очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке, фасоль мелко нарезать, с помидоров снять кожицу.

Подготовленные овощи положить в кипящий бульон и варить до готовности (15—20 минут). После готовности посолить.

Если использовать ячменные хлопья, то их необходимо залить холодной водой, довести до кипения и варить 1 минуту. Затем воду слить, хлопья залить подсоленной кипящей водой и варить до размягчения еще около 20 минут.

Если использовать рис, то его сначала проварить в кипящей воде в течение 15 минут.

В бульон с готовыми овощами добавить рис или ячменные хлопья, довести до кипения.

При подаче посыпать суп измельченной зеленью.

*"B
l
o
o
d
y

M
a
r
y"*

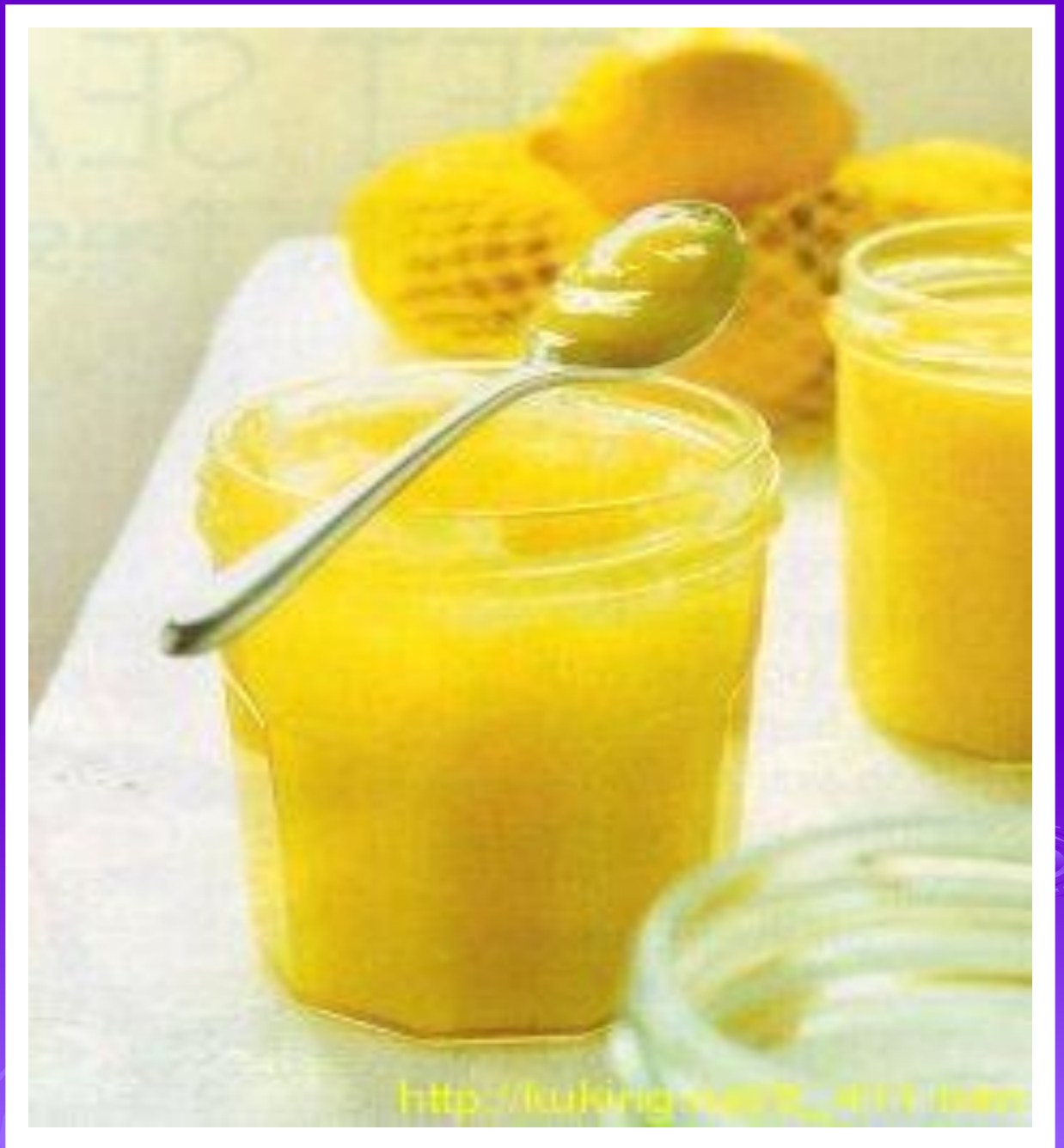


□ Ingredients:

- 1 onion
- 2 celery
- 400 grams tomatoes
- 1 liter of tomato juice
- 2 tablespoons white corn
- 1 lemon
- 50 ml vodka
- pepper



L E M M O N C R E A M



□ Ingredients:

-75 g butter

-3 eggs

-225 g of sugar

-zest and juice of 2 lemons

□ 1. Положить масло в миску, пригодную для микроволновки. Готовить в микроволновке в режиме High 50-60 сек, пока оно не растает.

2. Взбить яйца с сахаром, пропустить через сито в миску с маслом. Добавить лимонный сок и цедру, готовить в режиме high 3 1/2 - 4 мин, взбивая каждую минуту, пока смесь не загустеет. Перелить в стерилизованные банки, в них дать остыть. Накрыть и хранить в холодильнике до 2х недель.

Pudding

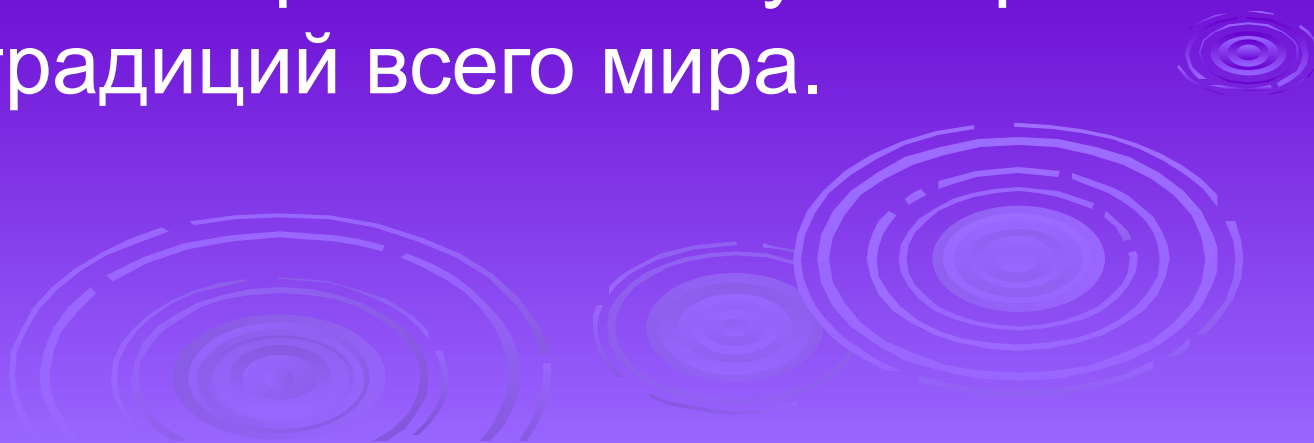


Ingredients:

- 250 g flour
- 1 teaspoon baking powder,
- 1 / 2 teaspoon salt
- 100 g butter
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 150 ml milk
- 250 grams of fruit jam

- Смешать муку с порошком-разрыхлителем и солью. Руками растереть сливочное масло с мукой, добавить сахар. Вбить яйца. Продолжая взбивать, влить молоко. Весь джем выложить в сухую форму, а сверху выложить тесто. Накрыть форму промасленной бумагой, а сверху - двойным слоем фольги. Взять большую кастрюлю, на дно положить перевернутое блюдце, а на него поставить форму с пудингом. Залить пространство вокруг нее до половины кипящей водой. Поставить на огонь, довести вновь до кипения, затем уменьшить огонь до слабого и проверять каждые 20 минут, не выкипела ли вода.

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу их составляют мясо, рыба, овощи, крупы. В современной британской кухне, которая может похвастаться аппетитным разнообразием блюд, соединились воедино все достоинства различных кулинарных традиций всего мира.



- Презентацию подготовила студентка 30 В группы
- Иванчук Оля