

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ БРИТАНИИ И ЕЁ ТРАДИЦИИ



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СЕРВИРОВКА СТОЛА



НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ БРИТАНИИ И ЕЁ ТРАДИЦИИ

- Как известно, у англичан нет национальной кухни. Традиционная британская кухня ни в коем случае не была предметом желания подлинного гурмана. Ее блюда практически лишены фантазии и изобиловали калориями. Но и это не означает, что британцы не любят вкусно поесть.
- Одной из самых известных традиций Британии, несомненно, является чаепитие. За несколько столетий классическая церемония светского английского чаепития и ее этикет лишь незначительно изменился из-за ускорения ритма жизни. "Чай стал одним из оплотов цивилизации Англии, Ирландии, Австралии и Новой Зеландии только потому, что лучший способ его заварки был и остается предметом бурных дебатов - где уж тут до устоявшихся традиций!".
- Английскому же чаю всего три с половиной века, но вряд ли другая чайная культура сравнится с ней в богатстве традиций и знаменитых исторических личностей. Ведь культура английского чаепития неразрывно связана с историей британской короны.
- В 1377 году в Англии появился первый костюм для фэйф-о-клока, начали открываться первые чайные - tea houses или tea gardens. На чай в высшее общество попадали только по приглашению - это была отличная возможность для леди и джентльменов посплетничать и завести знакомства.
- Где же еще лучше всего пить английский чай, если не в английском саду? Именно эти английские традиции - чаепитие и классическое увлечение садоводством, сформировали национальный английский характер.

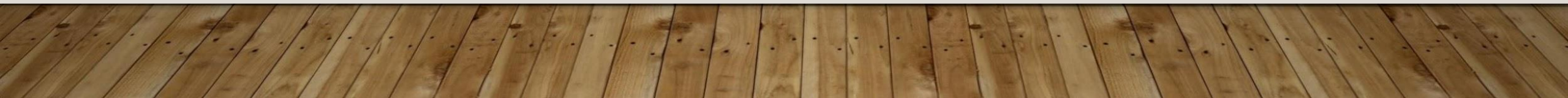


Домашние чаепития были частым явлением. Сначала хозяйка дома решала, в какой день недели оно будет иметь место. Затем рассылались специальные приглашения родственникам друзьям и знакомым дома. В этот день устроительница чаепития весь день никуда не выходила из дому и принимала гостей.

Первой, кто сделал чайный напиток постоянным в жизни англичанина, стала юная королева Виктория. Ей мы обязаны не только индийским, но и цейлонским черным чаем. Королева оставила нам tea moralities - собственноручно написанные правила чайного этикета, которые легли в основу европейских традиций делового общения.

Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Сами англичане шутят, что легче представить Англию без Королевы, чем без чая. Но в том, что чаепитие стало в их жизни традицией, вокруг которой организуется весь рабочий день и отдых, велика заслуга именно Королевского Двора.

Вот уже более ста лет день в Англии начинается с чашечки чая english breakfast - очень крепкой смеси мелкого ломаного листа "брокен" из Цейлона, Кении и Индии. Пьют его два раза - один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к early morning cuppa - ранней чашечки чая до одевания и умывания - возникла из-за сырого климата Англии, знаменитого своими утренними туманами.



Англичане просыпаются очень рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы проснуться. После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак. Такой завтрак не имеет ничего общего с так называемым "континентальным завтраком" с обилием сладостей, характерным для латиноамериканских колоний европейских стран. Знаменитая фраза «Овсянка, сэр!» давно стала героиней анекдотов, а овсяная каша теперь не только традиционный английский завтрак, но и составляющая в питании многих стран мира. Это одно из самых питательных блюд, которое несет бодрость и силу на весь день, а также овсяная крупа источник витаминов и микроэлементов, благоприятно воздействует на нервную систему и кишечник, способствует снижению уровню холестерина и сахара в крови.

Чашечка чая "Английский завтрак" подается как утренней овсянке, так и к рыбе или яичнице с беконом. Чай "Английский завтрак" богат кофеином, но безопасен для желудка, особенно, если чай пьется "натощак". Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.



Второй завтрак - lunch - возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда, в ходе которой мужчинам позволялось собираться в клубах, а женщинам - дома. Ланч обычно тоже заканчивается чашечкой чая. В это время можно пить любой чай, который нравится, от чистого и глубокого высокогорного цейлонского чая до прозрачного, как бриллиант, дарджилинга.

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу этих блюд составляют мясо, рыба, крупы и овощи. Все виды мяса присутствуют в английской кухне.

“Полный британский завтрак” включает, почти всегда, яичко со шпиком, поджаренным до хрустящей корочки, утренние колбаски либо ветчину, тоже старательно обжаренную на масле, бобы, омлет, жареные помидоры, тосты с джемом и неотклонимый чай.

Но истинной калорийной “бомбой” есть блюдо “фиш-энд-чипс” (fish and chips): рыбное филе глубочайшей заморозки, нагретое в микроволновой печи и запеченное в тесте, сомнительных мясных пирогов да блюда из курицы «тикка масала», которое считается традиционным британским, хотя и позаимствовано у индусов в колонизаторские времена.



Англичане употребляют говядину, свинину, телятину, баранину. Мясо запекают целиком с кровью и жаривают на сковороде. Как правило, оно жарится не до полной готовности. Любимое национальное блюдо – это ростбиф и бифштекс. Настоящий ростбиф внутри розовый и сочный, с хрустящей корочкой сверху. Также рыба занимает важное место. Из морепродуктов жители Туманного Альбиона предпочитают кальмары и омары, а из рыбы – семгу.

Пудинги – самые популярные традиционные блюда Великобритании. Существуют два вида пудингов: мясные и овощные с крупами. Их, как правило, подают как второе блюдо. Некоторые виды пудингов подаются только на праздники. Самый популярный это рождественский пудинг.

Это блюдо уже давно стало традиционным, а его история насчитывает не одну сотню лет. Однако не только выдумщики англичане являются истинными поклонниками этого лакомства. В список любителей пудинга входят жители Канады и Австралии. И несмотря на то, что в нашей стране это блюдо не является национальным и тем более рождественским, я думаю, лишним на столе оно никогда не будет.

Да и в гости прийти с таким сказочным десертом не стыдно. Готовят его из сахара, яиц, хлебных крошек, изюма и разных пряностей. Перед подачей пудинг поливают ромом, поджигают и пылающим подают к столу.



Лондон заслуженно считается одним из сильнейших гастрономических центров планеты, где развиваются и переплетаются все самые интересные мировые тенденции высокой кухни. Не случайно церемония награждения лучшего ресторана в мире происходит именно в Лондоне. Ежегодный фестиваль “Taste of London” (“Вкус Лондона”), который проходит в Лондоне в Риджент Парке, – прямое тому доказательство. А ещё существуют праздники “Taste of Dublin”, “Taste of Birmingham”, но лондонский фестиваль, конечно же, центральный и самый масштабный. На четыре дня в июне в одном из центральных парков Лондона собираются любители вкусно покушать, ценители роскошных вин, настоящие фанаты пива и все, кому близок мир еды и напитков.

