Традиционная кухня англоговорящих стран

Традиционная английская еда

. английская кухня базируется на блюдах из **говядины**, **бара** **ицы** и **рыбы**, с добавлением муки, масла и яиц. В качестве **гарниров** к основным блюдам обычно подаются **картофель** и **овощи**. Нельзя сказать, что традиционная английская кухня отличается особой изысканностью – как правило, английские блюда просты и незатейливы. Наиболее типичными блюдами британской кухни считаются:
- всевозможные виды **сэндвичей** (как правило, это бутерброды из двух треугольных ломтиков хлеба с зажатой между ними начинкой, щедро сдобренной майонезом);
- знаменитые на весь мир «**фиш энд чипс**» (филе рыбы в панировке с гарниром из картофеля-фри, заправленное солодовым уксусом);
- различные виды **пирогов с начинкой**, такие как корнуэльский пирог (cornish pasty) - слоёный пирог с начинкой из кусочков мяса, картошкой и морковью;
- запеченное в духовке **мясо** (roast dinners);
- **йоркширский пудинг**;
- из английских десертов можно выделить **трайфл** – выложенное слоями бисквитное тесто с заварным кремом, фруктовым соком или желе и взбитыми сливками. "**Bubble and squeak**", что в переводе означает "бульканье и писк". Это блюдо являет собой квинэссенцию английской бережливости: оно готовится из остатков традиционного воскресного обеда (Sunday roast). На воскресный обед в английских домах традиционно подается «роуст» - запеченный в духовке большой кусок мяса . Обед дополняют запеченные кусочки картофеля и вареные овощи (капуста, морковь, брокколи, брюссельская капуста, зеленый горошек), а также йоркширский пудинг и традиционная густая подлива к мясу, известная как "**грейви**". Все, что осталось от воскресного обеда, рачительные англичане не выбрасывают, а рубят в понедельник на мелкие кусочки, заливают яйцом и поджаривают на сковородке - именно по такому нехитрому рецепту и создается традиционное английское блюдо bubble and squeak. Откуда же появилось такое необычное название? Существуют 2 версии его появления: первая говорит о том, что своим названием bubble and squeak обязано неизбежным бульканию и писку, сопровождающим процесс жарки на сковородке. Но есть и другая, куда более оригинальная версия: дело в том, что обязательным ингредиентом bubble and squeak является капуста, в результате чего в процессе переваривания в животе неизбежно сначала булькает, а затем образуются газы, вызывающие звуки, похожие на писк. Toad in the hole
(Жаба в дырке)? О происхождении такого названия до сих пор ходят споры, но большинство англофилов полагает, что свое название данное блюдо получило благодаря своему необычному внешнему виду, напоминающему жабу, высовывающую голову из дырки. Аналогично bubble and squeak ранее это блюдо делалось из остатков запеченного мяса, но позднее его стали готовить из колбасок, запеченных в масле. В качестве гарнира к toad in the hole обычно подаются все тот же соус грейви (часто с добавлением лука), различные овощи и мятый картофель.

Днем в воскресенье английские семьи собираются на традиционный воскресный обед (Sunday Roast). Обычно он состоит из мяса (говядины, баранины, свинины или курицы), запекаемого в духовке не менее двух часов , и дополняется двумя видами овощей и картофелем, а также йоркширским пудингом .

К говядине подается острый хрен, к свинине – сладкий яблочный соус, а к баранине – мятный. Сверху мясо поливается коричневой подливой грейви. Грейви готовится из мясного сока из-под жареного мяса, но не всегда: в наши дни англичане зачастую упрощают себе жизнь и готовят грейви из пакетированной смеси.

GastroGuide.de

Пироги.

Из английских пирогов хотелось бы особо отметить знаменитые «**Пастуший пирог**» (Shepherds' Pie) и «**Коттеджный пирог**» (Cottage Pie), которые по сути представляют собой запеканки из мяса, овощей и картофельного пюре, единственное отличие которых друг от друга состоит в том, что Shepherds' Pie готовится из бараньего фарша, а Cottage Pie – из говяжьего.

Любимая детская английская еда

Больше всего английские дети любят кушать fish fingers (маленькие кусочки рыбного филе в панировке), пиццу, картофель-фри и запеченную фасоль на тосте.

Завтрак, обед и ужин в Великобритании

Как и большинство людей на планете, англичане питаются три раза в сутки:

Завтрак (Breakfast) у англичан бывает обычно с 7 до 9 часов утра, после чего следует

Обед (Lunch) – как правило, с 12 и до 1.30 дня и

Ужин (Dinner, или реже - Supper) – основной прием пищи. Традиционное время ужина – в промежутке между 6.30 и 8 часами вечера.

Однако некоторые англичане называют второй прием пищи "dinner", а не "lunch”, а ужин – "Tea”. Ужин обычно подается в промежутке между 5.30 и 6.30 вечера.

Что же обычно едят англичане на завтрак, обед и ужин? Большинство людей полагает, что традиционный английский завтрак состоит из яиц, бекона, сосисок, жареного хлеба, грибов, запеченных бобов и чашки чая. Однако сегодня ситуация в корне изменилась: современный англичанин скорее всего съест на завтрак тарелку хлопьев или поджаренные тосты, запивая их апельсиновым соком или чашкой кофе.

«Овсянку» (porridge) англичане едят, как правило, лишь в холодное время года.

Английский ланч

Собираясь на учебу или работу, большинство детей и взрослых в Англии берут с собой упакованный ланч, который состоит из сэндвича, пакетика картофельных чипсов (crisps), какого-либо фрукта и напитка. Обычно ланч пакуется в пластиковый контейнер или сумку-термос.

Как правило, начинка сэндвичей щедро заправляется майонезом. В качестве начинки могут выступать консервированный тунец, ветчина, курица, креветки, маринованные огурцы, помидоры, листья салата, лук и прочие ингредиенты.

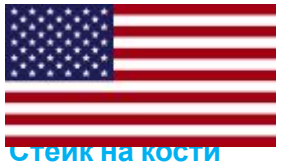
Английский ужин

Традиционный английский ужин будет включать кусок мяса и два вида овощей, либо овощи с картошкой, политые коричневым соусом грейви. Англичане едят много овощей и корнеплодов, особенно выращиваемых в самой Великобритании, таких как картофель, морковь, зеленый горошек, капуста и лук.

В последнее время в Великобритании набирает все большую популярность еда на вынос (take away food). Многие индийские, итальянские, китайские и греческие рестораны в Великобритании предлагают готовые блюда take away, не говоря уже о Максдональдсе, Бургер-Кинге, Сабвее и прочих заведениях фаст-фуда.

На вынос можно взять даже традиционное английское блюдо фиш энд чипс. Иногда, помимо обязательной рыбы и картофеля фри, в данное блюдо добавляют пюре из зеленого горошка. Из рыбы обычно берется филе трески, пикши, налима или камбалы. Исторически фиш энд чипс посыпались солью, заправлялись уксусом и заворачивались в газету. Предполагалось, что человек будет брать кусочки из газетной упаковки прямо руками. Сейчас, дабы не шокировать иностранцев, фиш энд чипс стали заворачивать в более гигиеничную бумагу и снабжать аккуратной деревянной вилочкой.

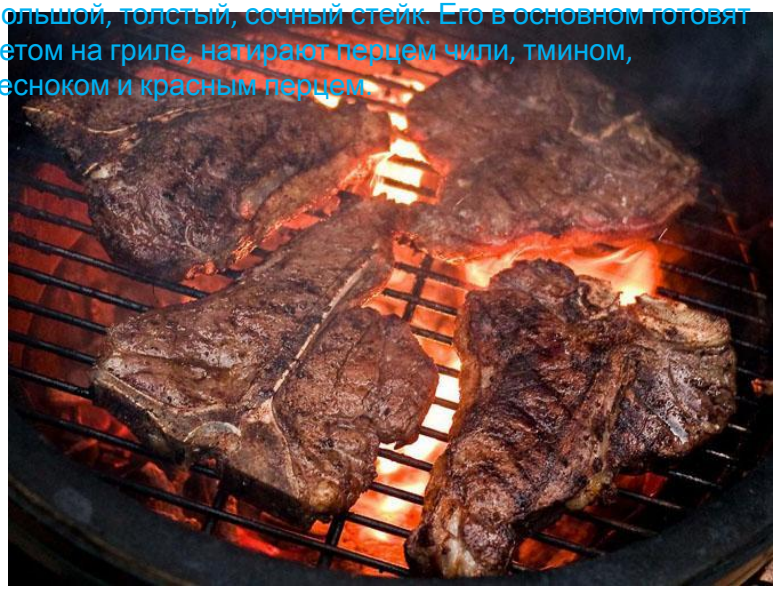
FISH & CHIPS
BURGERS • HOT DOGS • LARGE BAGUETTES • COLD DRINKS • TEA •
©moscowwalks.ru



Американская традиционная еда

Стейк на кости

Большой, толстый, сочный стейк. Его в основном готовят летом на гриле, натирают перцем чили, тмином, чесноком и красным перцем.



Запеченные бобы

Бобы с беконом, соусом для барбекю, уксус, сахар, сухая горчица. Это прекрасное дополнение к любому летнему барбекю

Бостонский кремовый пирог

Это очень легкая и воздушная выпечка с шоколадной глазурью

Гамбургер с сыром

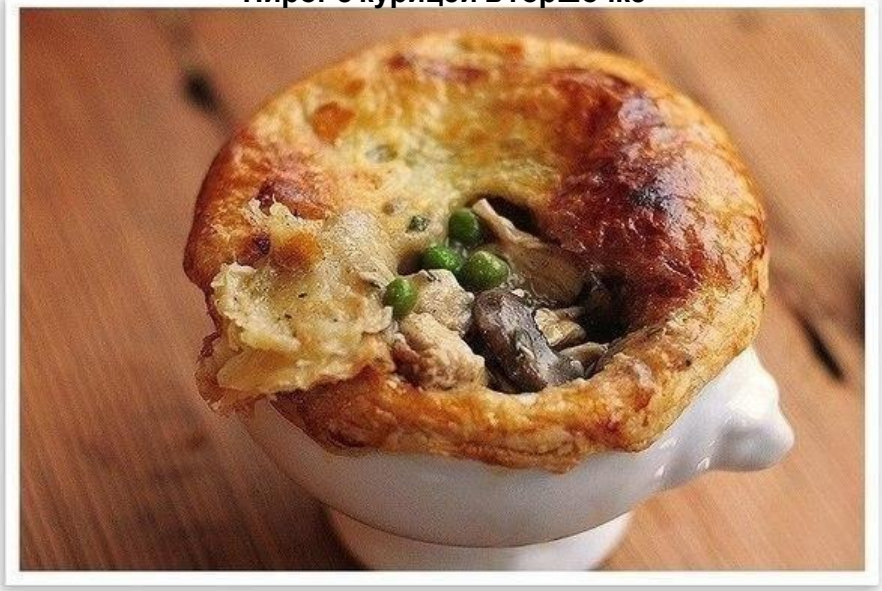
Это классический американский гамбургер с плавленым сыром

.

Кобб-салат

Хрустящие листья салата, сочные помидоры, яйца вкрутую, цыпленок, авокадо, бекон и сыр с плесенью..

Пирог с курицей в горшочке



Традиционное американское **пирожное.** Два шоколадных коржика склеены сливочным кремом.

Жареная на гриле кукуруза

Это сладкое летнее блюдо подают вместо гарнира. Жареная на гриле кукуруза получается вкусной и сочной

Хрустящий жареный цыпленок

Это одно из самых главных блюд Америки. Жареный цыпленок с хрустящей корочкой!

Американский лаймовый пирог

Это пирог, приготовленный из сока лайма, яичного желтка и сгущёнки, все это в корзинке из теста.

Чили

Это блюдо держит свои корни из Мексики, однако американцы считают его своим традиционным блюдом. Это тушеная говядина в соусе с перцем чили.

Салат из капусты

Клэм-чаудер (крем-суп с моллюсками)

Американский хот-дог

Это как хот-дог, но сосиска не в булке, а в тесте из кукурузной муки, хот-дог жарят в масле.

Очень жгучий хот-дог

Канадская традиционная еда

Путин - самый простой канадский фастфуд, который продают в Канаде повсеместно! Слово "путин" означает "беспорядок

Канадское стю очень популярное мясное блюдо из говядины - в Канаде готовят часто, особенно в холодное время года.

Панированный картофель - необычный, калорийный и очень вкусный способ приготовления картофеля. В оригинале должен быть крупный картофель, нарезанный и запанированный ...

Филе-брошетт - национальное блюдо канадской кухни. Блюдо представляет собой свиную вырезку в беконе с луком и грибами, нанизанными на шпажки ...

Замечательные канадские булочки с начинкой из орехов и сухофруктов покорят ваших близких изысканным вкусом. Вкусные, нежные булочки с тремя начинками ...

Цыпленок "барбекю" - традиционное блюдо канадской кухни и самая популярная еда в Канаде.

блинчики с кленовым сиропом

свиные ребрышки по-канадски

Десерт Круки» ...

Австралийская традиционная кухня

Уникальная австралийская кулинарная история по праву может похвастаться следующими блюдами: **Гамбургер со свеклой (Hamburger with beetroot)** Вы можете перепробовать все гамбургеры в мире, но не найдете ничего более «австралийского», чем порезанные кусочки свеклы на котлете из австралийской говядины. Неправильно было бы приготовить этот гамбургер из мягкой булочки с котлетой, полностью сделанной из мяса и сыром без завершающего штриха – свеклы.

Любимая австралийская еда – это сладкое крохотное лакомство из жевательной карамели, покрытой молочным шоколадом

Пирог с курицей и зеленым карри (Green chicken curry pie)

Суп из курицы и кукурузы (Chicken and corn soup)

Ролл с беконом и сыром (Cheese and bacon roll)

Ролл с сыром попросту представляет собой кусочки бекона и сыра в тесте. Это популярная начинка для закуски в

Крабовые палочки (Crab sticks)Без крабовых палочек невозможно вообразить культуру Австралии. Это блюдо из обработанного измельченного мяса белой рыбы, которой придают форму и варят, таким образом, что оно напоминает мясо крабьей клешни или ноги.

Баррамунди (Barramundi) Пожалуй, самая австралийская из всех рыб, Баррамунди получила свое название, которое на языке аборигенов означает «крупная речная рыба». Ее подают в ресторанах по всей стране. Лучше сначала обжарить или подрумянить кожицу (реже ее готовят в кляре или во фритюре), и обычно подают как рыбный бифштекс, приправленный зеленью и маслом.

Жареный кенгуру (Grilled kangaroo) Почему бы не отведать мясо национального животного? В некоторых регионах кенгуру развелось слишком много, их мясо содержит мало жиров.Это блюдо не для любителей хорошо прожаренного мяса, так как оно быстро высыхает. Обычно его слабо прожаривают, как правило, с одной стороны. Кенгуру хорошо сочетается с чесноком, перцем, можжевельником, розмарином и фруктовыми оттенками, вроде сливы, красной смородины и апельсина.

Ванильный ломтик (Vanilla slice)Тесто для этого ломтика придумали во Франции, хотя там оно называется «mille-feuille», что переводится как «тысяча листов». В Британии его называют «ванильный ломтик», австралийцы же заявляют, что именно они изобрели ванильное заварное многослойное тесто, посыпанное сахарной пудрой. Ломтик готовят с невероятным количеством самых разнообразных вкусов.

Тост с веджимайтом (Vegemite on toast). Одни любят есть веджимайт (густая паста тёмно-коричневого цвета на основе дрожжевого экстракта, национальное блюдо Австралии) большими порциями, другие используют его в качестве спреда, но, так или иначе, все любят веджимайт.

Пицца с морепродуктами (Seafood pizza)

Крокодил (Crocodile)Местные жители употребляют его мясо в пищу, но, скорее, как деликатес, а не потому, что он широко распространен на материке, из кожи крокодила делают кошельки, ремни и сумки

Эльфийский хлеб (Fairy bread)Ломтики белого хлеба нарезают треугольниками, смазывают маслом или маргарином и посыпают сотнями тысяч разноцветных шариков – драже. Это прекрасная закуска подходит для любой детской вечеринки. Ее легко готовить, просто следуйте вышеприведенным инструкциям

Пироги с мясом (Meat pies)Вас нельзя назвать австралийцем до тех пор, пока вы не попробовали пирог с мясом. И не раз. Многослойная упаковка с порочным удовольствием – совершенный образец австралийской кухни. В разговорном варианте оно звучит как «dog's eye» (пирог с мясом), а ингредиенты для блюда до сих пор остаются в Австралии под вопросом. Это блюдо всегда в меню: домашняя вечеринка, спортивное мероприятие или завтрак после «выхода в свет». Сегодня в магазинах продают множество изысканных и дорогих версий этого блюда, но настоящий пирог нужно отведать с картофельным пюре и соусом.

Болоньезе (Spag bol)Это блюдо готовят из восхитительного австралийского мяса и грибов.

«Свинки в одеялах» (Pigs in a blanket)
Прекрасное дополнение к любому застолью.В Штатах этим термином обычно называют хот доги или сосиски в тесте, и даже блины. Но в Австралии мясо заворачивают в мясо, получается двойной бутерброд с мясом без хлеба

Чико Ролл (Chiko roll) Благодаря китайским фаршированным блинчикам появилось это блюдо- символ австралийской кухни.В этом прожаренном снэке содержатся: говядина (не смотря на название, здесь нет никакой курицы), сельдерей, капуста, ячмень, зеленые бобы и специи, завернутые в трубочку. Чико роллы обычно едят на ходу и подают в местных рыбных ресторанчиках или их можно прибрести у торговцев на железнодорожных станциях

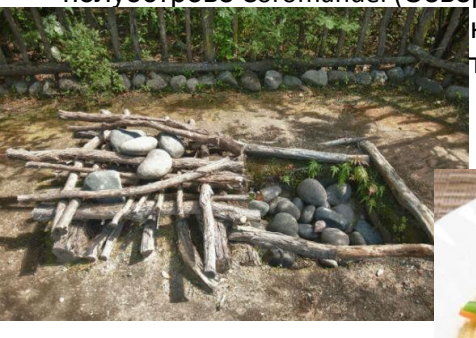
Курица под пармезаном (Chicken parmigiana)

Традиционная кухня Новой Зеландии

На протяжении веков маори – коренное население Новой Зеландии жили и работали на изрытой холмами, но оч плодородной земле предков, относясь к ней с большим трепетом. Традиционно маори считали, что земля – кормилица и дарительница жизни всему живому. Мать-земля даровала людям пищу, поэтому и готовить эту пищу следовало под землей. По образу жизни маори Новой Зеландии были охотниками, собирателями и фермерами. Они добывали еду из лесов, ручьев, моря и немного занимались сельским хозяйством.Среди современных новозеландцев традиционная пища маори и их деликатесы по-прежнему пользуются популярностью, поэтому традиции приготовления «каи» сохраняются и продолжают развиваться. **Ханги (hangi) – маорийские земляные печи**

Традиционным способом приготовления еды у маори было приготовление в земляной печи, так называемой han районах, где было много термальных источников, особенно в районе Роторуа, маори также использовали природные кипящие озера и пар.

Печь hangi – это своего рода природная печь. Она представляет собой яму, вырытую под землей. На дно этой ямы выкладывались крупные, раскаленные добела камни, Поверх них – еда – овощи или мясо, завернутые в пальмовые листья. Все это накрывалось сверху тканью и слегка присыпалось землей для лучшего сохранения тепла. Поверх печи разводился костер. Новозеландская кухня базируется на британской, на нее также оказали влияние маорийские традиции, европейские и азиатские кухни. Новая Зеландия славится молочными продуктами, говядиной и бараниной, так как Новая Зеландия окружена со всех сторон водой, морепродукты являются неотъемлемой частью местной кухни. Устрицы - Bluff oysters – считаются одними из лучших в мире. Во время сезона они поставляются по всей Новой Зеландии, но настоящим ценителям мы советуем посетить ежегодный фестиваль - Bluff Oyster and Food Festival, который проходит в небольшом городке Bluff на Южном острове в мае.Гребешков (Scallops) вы можете попробовать на другом фестивале - Whitianga Scallop Festival, проходящем в сентябре на полуострове Coromandel (Северный остров). Fish and Chips – традиционное британское блюдо, очень популярное в найти его повсеместно. Это жар е и картофель фри пается из местных видов рыб – s орских окуней).



Статус Новой Зеландии как одного главных мировых поставщиков мясных и молочных продуктов определил основу большинства национальных блюд –**баранину, говядину и свинину**. Особенно популярна именно баранина, местные повара готовят её несравненно.
Морепродукты в новозеландской кухне представлено гораздо скромнее, но в меню каждого уважающего себя ресторана присутствуют с должным качеством приготовленные **устрицы**, **лангусты, различные ракообразные** и ассортимент **рыбы**, выловленной на островах.
Самым распространённым гарниром и к рыбе, и к мясу является **картофель**. Стоит попробовать его местную особую разновидность под названием**«кумара»** - это сладковатого вкуса картофель, который либо обжаривается, либо запекается в духовом шкафу.
Прочие овощи представлены в сложных гарнирах, салатах в сочетании с зеленью.
Самым распространённым новозеландским способом приготовления пищи является **барбекю.** На нём готовится практически всё, от овощей и мяса до рыбы и креветок.
На закуску практически каждый житель Новой Зеландии употребляет один из видов местных высококачественных сыров, приготовленных по французскому образцу. Так, здесь отлично делают **сыры бри, камамбер, бле-де-брес и монтань-бле.**
Традиционные блюда новозеландцев просты и вкусны. Это рыба или мясо с гарниром из жареного картофеля. Особенной любовью пользуются всевозможные **фаршированные ростбифы**, **стейки** и **бифштексы**, а также **тушёный мясной рулет**, **фаршированная баранья лопатка**, **запечённый салат** и др.
Популярной едой были и остаются разные виды **чипсов** и **мясной пирожок**, получивший широкое распространение в Австралии и Новой Зеландии.
На десерт новозеландские повара предлагают **торты** с начинкой из взбитых сливок и фруктов, **сливочные пироги**, начинённые теми же фруктами, а также огромный ассортимент **джемов** и традиционных английских сухих **печений**.
Ещё одним вкусным традиционным десертом в Новой Зеландии является так называемый **Торт «Павлова»,** изготовленный из бизе с добавлением взбитых сливов и клубники (или других фруктов и ягод). Впервые это лакомство было изготовлено новозеландским поваром для русской царской балерины, оказавшейся на гастролях в Австралии. Также чрезвычайно популярно всемирно любимое **мороженое**.
Пожалуй, самым популярным алкогольным напитком считается пиво, одно из самых высококачественных в мире. Среди популярных марок **«Lion Red», «OB Natural», «DB Draught», «Speight»**. Некоторые из сортов делаются прямо на месте, при пабе, в котором их можно купить.
Активно развивающееся в последнее время новозеландское виноделие производит отличные белые и красные вина с ярким и насыщённым ароматом. Реже встречаются розовые вина. В стране работает порядка 300 виноделен. Правда, названия местных марок, как правило, ничего не подсказывают туристу, поэтому в выборе вин нужно быть осторожнее. Летом киви любят устраивать барбекю, приглашая друзей и знакомых, которые в свою очередь должны принести с собой напитки или салаты. В таких случаях говорят «Bring a plate» – значит, что нужно с собой принести какую-нибудь еду на мероприятие. BYO (bring your own alcohol) – ожидается, что вы принесете с собой какой нибудь алкоголь на вечеринку.
У Маори есть свой метод приготовления еды – Hāngi. Для этого необходимо вырыть яму в земле, сложить туда раскаленные камни и сверху выложить еду (завернутую в фольгу), и все это засыпать землей на несколько часов Таким образом запекают овощи, мясо и рыбу.

Киви регулярно ходят в кафе на завтрак или обед, но при этом поход в ресторан обычно приурочен к какому-нибудь событию.

В Новой Зеландии много фаст-фудов как международных (MacDonald's, Burger King и др.), так и местных (Burger Fuel, Hell Pizza). Пироги

CAUTION
HOT

chateau
ICE CREAM
MADE WITH FRESH CREAM
FRENCH VANILLA
2 Litres

chateau
ICE CREAM
MADE WITH FRESH CREAM
STRAWBERRY RIPPLE
2 Litres

chateau
ICE CREAM
MADE WITH FRESH CREAM
NEAPOLITAN
2 Litres

LION RED
BEER