

« Школа кулинаров »

Гимназия №293

Цель проекта:

- 1. Узнать флаг, герб и народный костюм страны.
- 2. Узнать чем различаются кухни разных стран.
- 3. Узнать популярное блюдо страны и его рецепт.

Соединенное Королевство Великобритании



Английская кухня

В английской кухне на сегодняшний день популярными являются закуски и бутерброды. Бутерброды треугольной формы уже стали одной из английских традиций. Классикой являются бутерброды из белого хлеба с огурцом. Из первых блюд распространены супы-пюре и бульоны. Подаются они довольно редко, поэтому не являются основными в каждодневной трапезе. Очень мало в блюдах встречается разнообразных специй и трав. Но в настоящее время кулинары-англичане пытаются приучить британцев к их использованию.

Во все времена англичане употребляли в пищу большое количество мяса, такого как телятина, говядина, свинина и баранина. Запекают его с кровью или, разрезав на стейки, жарят на сковороде. К мясу обязательно подается подлива, запеченные или вареные овощи, йоркширский пудинг и пикули - овощи, маринованные в уксусе с пряностями. Называется это блюдо «воскресный ланч».

Английская национальная кухня богата большим количеством традиционных блюд. Следует отметить несладкие и сладкие пудинги, подающиеся к мясу или на десерт, а также о запеканках из картофеля с добавлением говяжьего, бараньего фарша или рыбы и разнообразной поджарки. Большое количество блюд готовится только в праздничные дни. Популярными среди них являются рождественский пудинг, подающийся на Рождество, крестовые булочки – на Пасху, а картофель с сосисками – на день Гая Фокса (ночь костров или фейерверков). В традицию вошли такие праздничные блюда, как фаршированная индейка с гарниром из овощей и праздничный торт.

Легкий йоркширский пудинг

Рецепт:

Разогреть духовку до 190,5 градусов. В среднюю по размеру миску разбить яйца и добавить молоко, затем смешать все это с мукой. Равномерно налить по ½ чайной ложки масла в каждую формочку для маффина. Налить масло равномерно в формы для маффина. Запекать в течение 5

