

Американская культура питания



You are what you eat

Uniformity vs. Diversity

- *Сетевые предприятия питания, конвейерный принцип работы:*
 - *McDonald's*
 - *Burger King*
 - *KFC*
 - *Starbucks*
 - *Wendy's*
 - *Pizza Hut*
 - *Domino's Pizza*
 - *Dunkin' Donuts*
 - *Subway*
 - *Taco Bell*
 - *Jack in the Box*
- *Домашняя кухня*
- *Оригинальные американские продукты : арахисовое масло, ямс, кукуруза, кленовый сироп, индейка*
- *Микс различных кулинарных традиций: немецкие, креольские, итальянские, гавайские, индейские*
- *Этичная еда: вегетарианство, fair trade, local food*



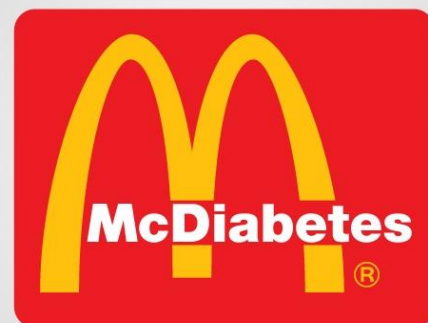
МакДоналдс: золотые арки успеха .

- Основан братьями Макдоналдс в 1940 г. Сан-Бернардино, Калифорния
- 1955: Рэй Крок начинает открывать франшизные рестораны
- Более 34000 ресторанов в 119 странах
- Около 69 млн. посетителей ежедневно
- 1,8 млн. сотрудников
- 80% ресторанов по франшизе
- Эрик Шлоссер, Fast Food Nation: *“Fast food has joined Hollywood movies, blue jeans, and pop music as one of America’s most prominent cultural exports”*.



Критика

- Ожирение в США стало национальной проблемой: более трети американцев (35.7%) страдают ожирением
- Низкое качество продуктов, высокая калорийность, высокое содержания сахара и жиров
- Плохие условия труда
- Подавление мелкого бизнеса
- Стандартизация вместо разнообразия



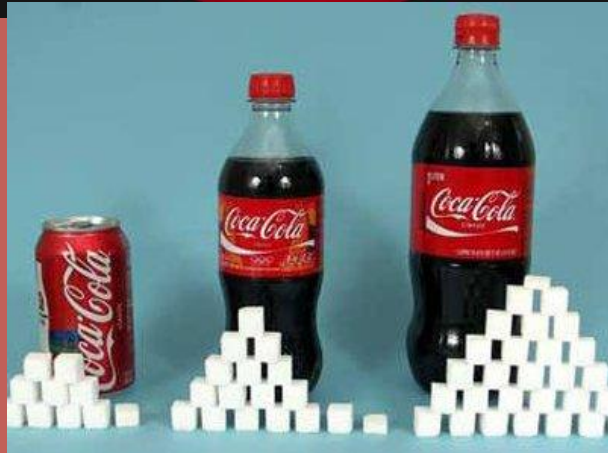
Зиауддин Сардар, Меррил Вин Дэвис

Почему люди ненавидят Америку (2003)

- Вряд ли найдется в мире такое место, где нельзя купить гамбургер. Даже в далеких джунглях Конго, во влажных лесах Бразилии и в пустынях Северной Африки не удастся избежать «золотых арок» «Макдоналдса», «дымящегося гриля» сети ресторанов «Бургер Кинг», миловидной девочки Венди и других знаков и символов американских сетей питания. Гамбургеры же просто вездесущи.
- (...) В качестве стиля жизни гамбургер — соблазнительное новшество с заметными и вредными последствиями. Не только потому, что этот обман вездесущ, но также и потому, что он воплощает идеологию потребления как культурную угрозу. Он воплощает в себе тот способ, которым Америка одерживает верх в жизни обычных людей всего мира и сокращает их культурное пространство, то есть их возможность быть самими собой, быть иными, другими по сравнению с Америкой.
- Конечно, популярность гамбургеров сложно отрицать—ведь никто не заставляет остальную часть человечества их есть, но любовь к американским гамбургерам—это результат массовой рекламы, пропагандирующей их в нагрузку к другим продуктам американской культуры, таким как диснеевские фильмы, которые напрямую связаны с идеей привлекательности самой американской цивилизации.
- (...)
- ...«Макдоналдс» не просто навязывает миру гамбургеры. Он несет в себе принципы и процессы, лежащие в основе ресторанов быстрого питания: нездоровая оперативность, полная предсказуемость, жесткий расчет и полный контроль вследствие замены человеческого ресурса нечеловеческой технологией.



Всегда Кока-кола?



- История напитка начинается в 1886 г : вино – лекарство – содовая
- Благодаря маркетинговой стратегии Э.Г. Кэндлера стала самым продаваемым безалкогольным напитком в 20 веке, продается в более чем 200 странах
- Самый дорогой бренд в мире (2011)
- Компания выпускает более 3500 различных напитков
- Кока-Кола тратит на рекламу больше, чем Microsoft и Apple (2010)
- Каждый день в мире выпивают 1,7 млрд.порций колы и др.напитков компании
- «Волшебный» концентрат , секретный ингредиент
- Банка колы содержит 10 чайных ложек сахара

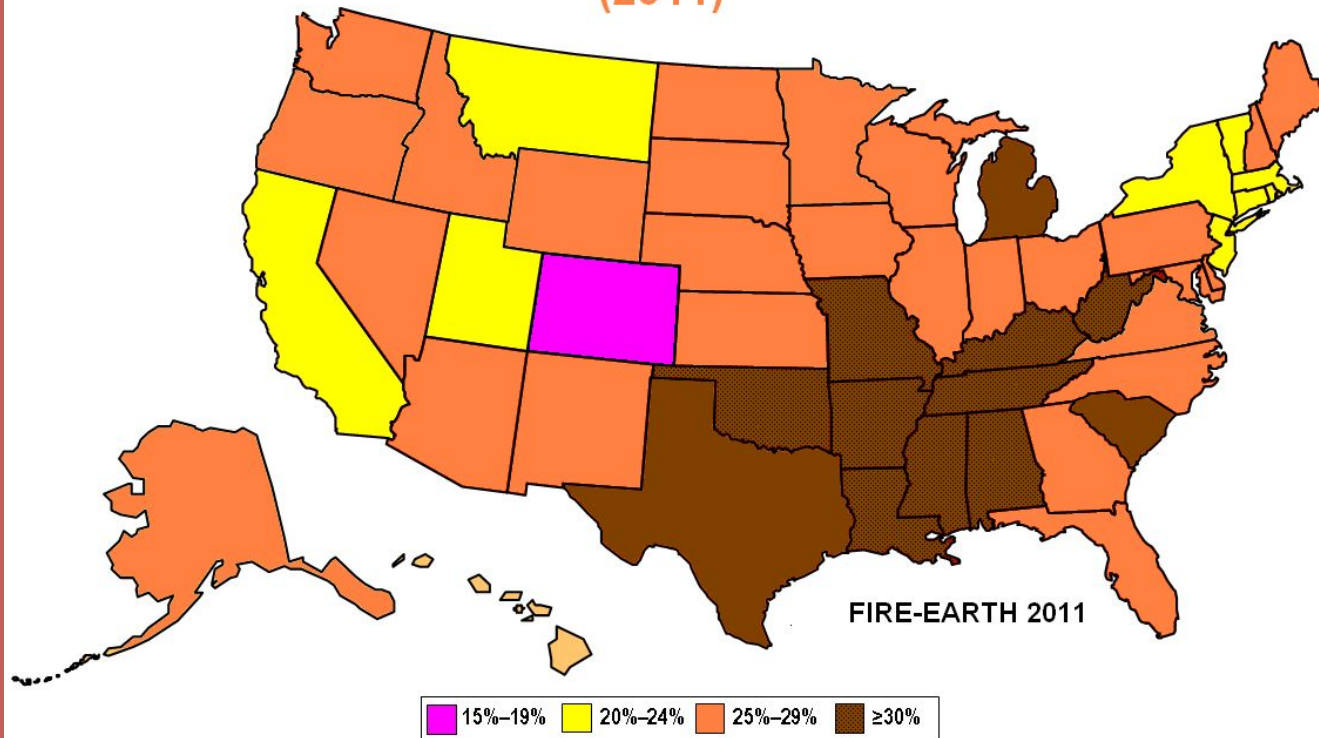


Ожирение: болезнь нации

Obesity Trends Among U.S. Adults

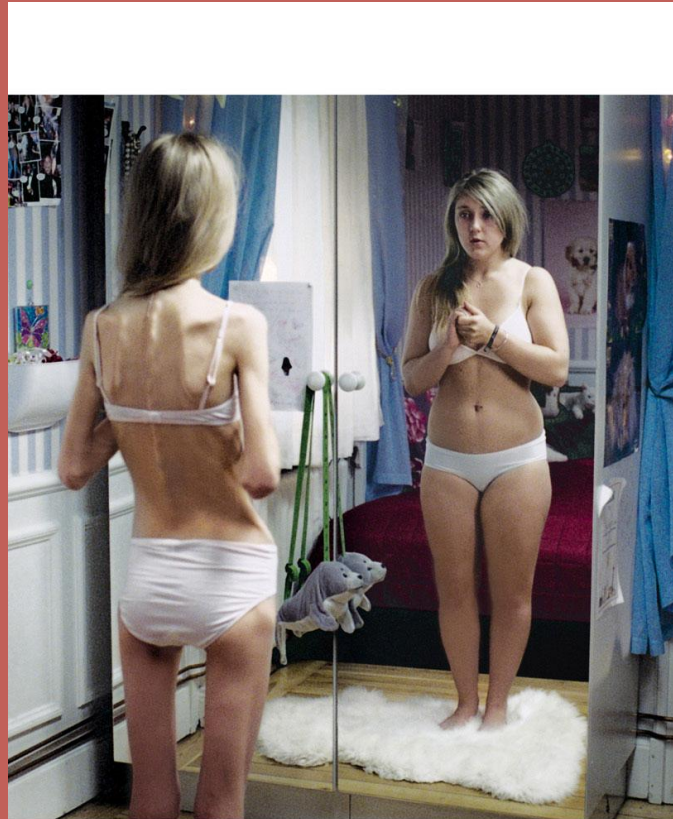
Percent of Obese (BMI > 30) in U.S. Adults

(2011)



2010: избыточный вес у 35,7% взрослых, 17% детей

Расстройства питания. Анорексия и булимия – болезни, от которых умирают



Support for people with eating disorders.

 anorexi bulimi kontakt



Weight Watchers: на пути к здоровому питанию

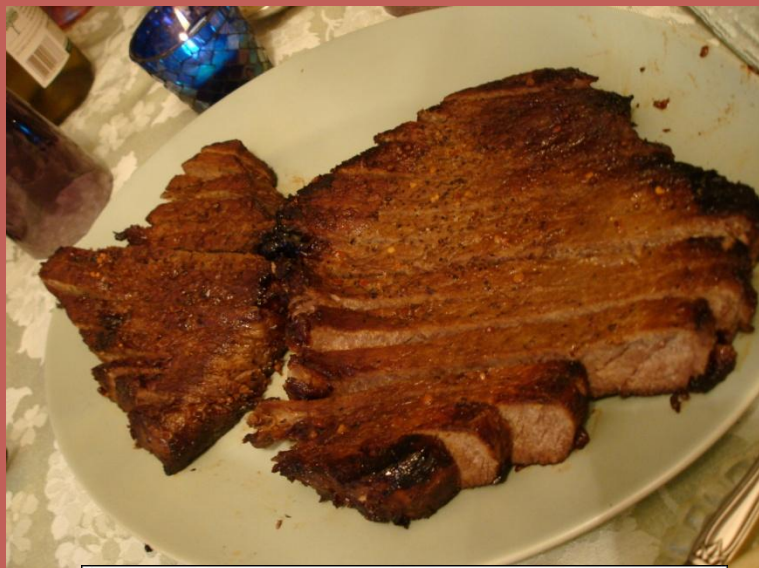
- С 1963 г. , головной офис в Нью-Йорке
- Предлагает диетические продукты и услуги по снижению веса
- Компания работает в 30 странах
- Новый публичный представитель компании – Джессика Симпсон



Доход компании за
третий квартал 2012 года
составил \$430.6 млн.

-

Домашняя кухня



- Барбекью
- Индейка на День Благодарения
- Crab cake
- Clam chowder - суп-пюре из моллюсков
- Джамбалайя
- Chocolate chip cookies - печенье с шоколадной крошкой
- Яблочный пирог
- Вафли с кленовым сиропом
- Американские маффины
- Какао с маршмэллоу



Вегетарианство и веганство

7,3 млн. американцев –
вегетарианцы



Десятка самых
вегетаринских городов
США:

- 1. Portland, Oregon
- 2. Seattle, Washington
- 3. San Francisco, California
- 4. New York, New York
- 5. Atlanta, Georgia
- 6. Washington, D.C.
- 7. Minneapolis, Minnesota
- 8. Austin, Texas
- 9. Philadelphia,
Pennsylvania
- 10. Chicago, Illinois

Этичная еда Fair Trade Local Food

Основные принципы:

- Защита окружающей среды, использование щадящих методов сельского хозяйства
- Употребление продуктов местного производства
- Хорошие условия труда и достойная оплата фермеров
- Отказ /сокращение использования синтетических удобрений, гормонов, ГМО
- Гуманные условия для животных



Высокая кухня



- Рекс Стаут
- «Слишком много поваров»

• «А Вы пробовали приготовленный на дубовой доске стейк-портерхаус – истекающий под ножом горячим красным соком кусок отборного мяса двухдюймовой толщины, украшенный листьями американской петрушки, ломтиком лайма и окруженный тающим во рту картофельным пюре, особенно если к этому еще подать толстые ломтики свежих, чуть обжаренных грибов? А знаменитый рубец по-креольски из Нового Орлеана? Или миссурийский окорок из графства Бун, запеченный с уксусом, черной патокой, вустерским соусом, сладким сидром и травами? Или курицу в яичном соусе с изюмом, луком, хересом и мексиканскими колбасками?»





Сэндвич «Рубен» (Reuben sandwich)

- Смешайте майонез, кетчуп, корнишоны и лимонный сок. Смажьте соусом каждый ломтик хлеба. На 4 куска хлеба выложите половину сыра, солонину, капусту, оставшийся сыр. Накройте хлебом (смазанной стороной вниз). Разогрейте сливочное и оливковое масло на антипригарной сковороде. Жарьте сэндвичи на среднем огне по 2-3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета (или пожарьте сэндвичи в ростере).

На 4 порции:

Майонез – 1/3 стакана (4 ст. л.)
Соус томатный (кетчуп) – 3 ст. л.
Корнишоны мелко нарезанные – 3 ст. л.
4 целых корнишона для украшения
Сок лимонный – 2 ч. л.
Хлеб (ржаной) – 8 ломтиков
Сыр швейцарский (грюйер или другой твердый сыр), ломтиками – 150 г
Солонина или ветчина ломтиками – 250 г
Капуста квашеная, отжатая – 250 г
Масло сливочное несоленое – 30 г
Масло оливковое – 1 ст. л.



Chocolate Chip Cookies

- **Ingredients**

- **2 1/4 cups all-purpose flour**
- **1/2 teaspoon baking soda**
- **1 cup (2 sticks) unsalted butter, room temperature**
- **1/2 cup granulated sugar**
- **1 cup packed light-brown sugar**
- **1 teaspoon salt**
- **2 teaspoons pure vanilla extract**
- **2 large eggs**
- **2 cups (about 12 ounces) semisweet and/or milk chocolate chips**

- **Directions**

- **Preheat oven to 350 degrees. In a small bowl, whisk together the flour and baking soda; set aside. In the bowl of an electric mixer fitted with the paddle attachment, combine the butter with both sugars; beat on medium speed until light and fluffy. Reduce speed to low; add the salt, vanilla, and eggs. Beat until well mixed, about 1 minute. Add flour mixture; mix until just combined. Stir in the chocolate chips.**
- **Drop heaping tablespoon-size balls of dough about 2 inches apart on baking sheets lined with parchment paper.**
- **Bake until cookies are golden around the edges, but still soft in the center, 8 to 10 minutes. Remove from oven, and let cool on baking sheet 1 to 2 minutes. Transfer to a wire rack, and let cool completely. Store cookies in an airtight container at room temperature up to 1 week.**

