

BRITISH FOODS

The work was performed
by: *Gareeva Liliya - 10th
grade pupil*



Traditional British cuisine is usually described as plain, conservative and unvaried. There exists a popular joke that it's the worst cuisine in the world, moreover, the British themselves often say so. Indeed, classic British dishes are not too dainty, but they are nourishing, natural and tasty. Much attention here is paid to the food quality. Residents of Great Britain prefer local food to imported products, so, nearly all fish, milk and meat products are produced within the country, and vegetables are grown by local farmers.

Традиционную британскую кухню обычно характеризуют как простую, консервативную и однообразную. Существует популярная шутка, что это худшая кухня в мире, более того, даже сами британцы иногда так говорят. И действительно, классические британские блюда не отличаются изысканностью, но при этом они питательные, натуральные и вкусные. Жители Великобритании предпочитают местные продукты импортным, поэтому почти все рыбные, молочные и мясные продукты производятся внутри страны, а овощи выращиваются местными фермерами.



So, let's begin with breakfast. As you have probably guessed, it's the first morning meal. Classic British breakfast is rather substantial, and it includes not only porridge. Of course, cereals play an important role in the national menu, so they are often cooked for breakfast. But apart from them, in the morning the British often cook omelets and scrambled eggs with cheese, bacon or sausages, toasts, pastries, orange juice, black or white coffee. Sometimes eggs are served with kidney bean, mushrooms and tomatoes. As you see, in Britain you won't stay hungry in the morning!

Итак, начнем с завтрака. Как вы, наверное, догадались, это первый утренний прием пищи. Классический британский завтрак довольно сытный и включает не только овсянку. Конечно, крупы играют важную роль в национальном меню, и их часто готовят на завтрак. Но кроме них по утрам британцы часто готовят омлет или яичницу с сыром, беконом или сосисками, тосты, выпечку, апельсиновый сок, кофе с молоком или черный. Иногда яйца подают с фасолью, грибами или томатами. Как вы видите, в Британии вы не останетесь голодными утром!

Breakfasts in the UK

Traditional English Breakfast consists of:

beans in tomato sauce

tea with milk

tomatoes (roasted, canned)

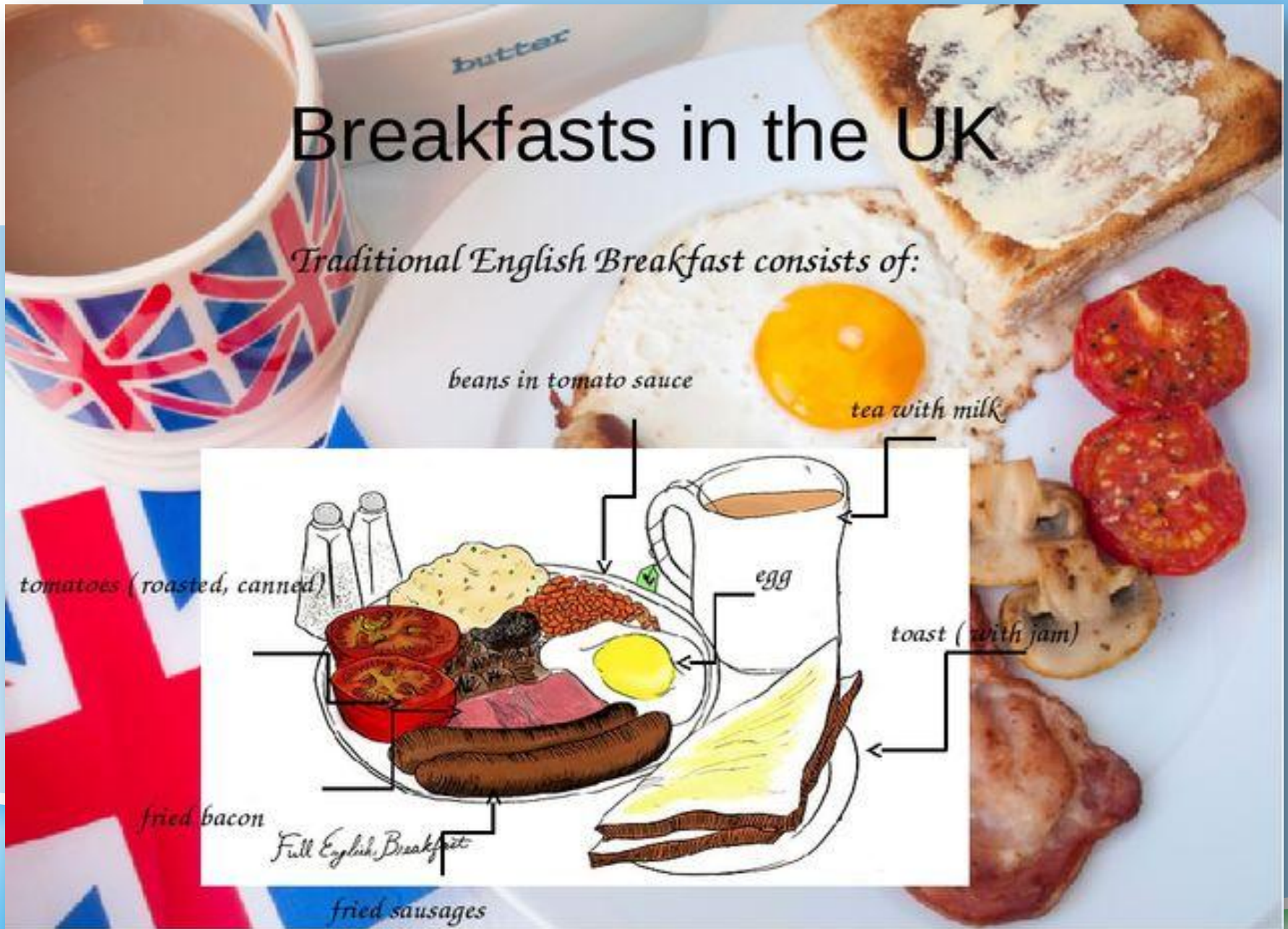
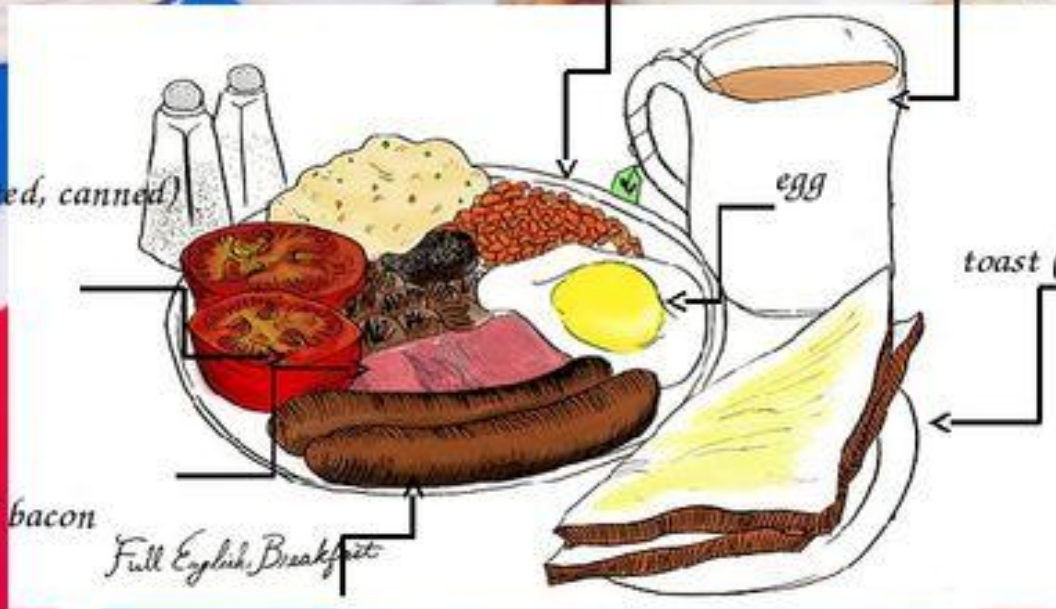
egg

toast (with jam)

fried bacon

Full English Breakfast

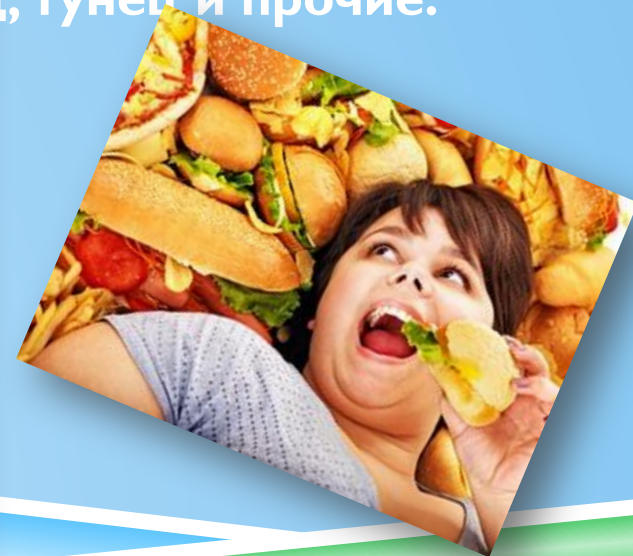
fried sausages





As for lunch, it usually includes light refreshments, such as sandwiches, chips and fish, fruit or chocolate bars. As a rule, lunchtime is 12 a.m. It is worth mentioning that sandwiches with different fillings are a traditional British snack. The most popular fillings are cheese, bacon, chicken, cucumber, tuna and others.

Что касается ланча, то он обычно включает легкие закуски, такие как сэндвичи, чипсы и рыбу, фрукты или шоколадные батончики. Как правило, время ланча – это полдень. Стоит отметить, что сэндвичи с разными начинками являются традиционной британской закуской. Самые популярные начинки – это сыр, ветчина, тунец и прочие.





ПОЛЕЗНО?

ВРЕДНО?

ВКУСНО!

БЫСТРО!

A lot of Englishmen drink their 5 o'clock tea. It's a traditional light meal after work. People enjoy their favourite teas with cookies, cakes, freshly baked sweet buns, scones and other pastries.

Многие англичане пьют пятичасовой чай. Это традиционная легкая еда после работы. Люди наслаждаются своим любимым сортом чая с печеньями, пирожными, свежеспеченными сладкими булочками, лепешками и другой выпечкой.



British people eat their evening meal at about 7 o'clock, when all members of the family are at home together. As a rule, a typical dinner is meat and vegetables. It can be roast chicken or lamb with potatoes, or steamed vegetables with meat gravy. For dessert, English wives cook various puddings and serve them with ice-cream or jam.



Британцы ужинают вечером примерно в 7 часов, когда все члены семьи находятся вместе дома. Как правило, типичный ужин состоит из мяса и овощей. Это может быть жареный цыпленок или ягненок с картофелем, и овощи на пару и мясо с подливкой. На десерт английские жены готовят различные пудинги и подают их с мороженым или джемом.



Some dishes of British cuisine deserve special mention. This is, for instance, the famous shepherd's pie – a potato casserole with minced beef.

Некоторые блюда британской кухни заслуживают отдельного упоминания. Это, например, знаменитый пастуший пирог (Shepherd's Pie) – картофельная запеканка с фаршем из говядины.



Cornish pasty is also considered a typical English food. It is a layered pie with meat, onion, potatoes, carrots and spices.

Корнуэльский пирог (Cornish pasty) тоже считается типичной английской едой. Это слоеный пирог с мясом, луком, картошкой, морковью и специями.



Finally, one more well-known British (or Scottish, to be more exact), dish is Scotch eggs, which are also called picnic eggs. They are common boiled eggs that are wrapped in minced sausages and breading, and then fried or baked.

Наконец, еще одно хорошо известное британское (а если быть точнее, — шотландское) блюдо — это яйца по-шотландски, которые также называют «яйца для пикника». Это обычные сваренные вкрутую яйца, которые заворачивают в колбасный фарш, обваливают в панировке, а затем запекают или обжаривают.



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ
ПОРЯДОК ДА

БРИТАНСКАЯ КУХНЯ



English food is simple but very delicious. Today it continues to merge in national cuisines from all over the world.

Английская еда проста, но очень вкусна. Сегодня она продолжает сливаться с национальными кухнями всего мира.

Thank you for attention!

