

Traditional
English food.



Breakfast is the first meal of the day. It is at about 8 o'clock in the morning. And consists of porridge with milk and salt or sugar, eggs – boiled or fried, bread and butter with marmalade or jam. Some people like to drink tea, but others prefer coffee.



Lunch. The usual time for lunch is 1 o'clock. This meal starts with soup or juice. Then follows some meat or poultry with potatoes.



Tea is the third meal of the day. It between 4 or 5 o'clock. On the table there is tea, milk or cream, sugar, bread, cakes and jam.



Dinner is the fourth meal of the day. The usual time is about 7 o'clock. Dinner usually consists of soup, fish or meat and vegetables.



FRUIT SALAD



▣ Ingredients:

- apple, pear, orange, grapefruit, banana, 100 g
- grapes, cherries, 50 g
- orange juice 125 g
- Sugar 50 g

- ▣ Яблоки и груши очищаем от кожуры и семенной коробки. Режем на кубики. Яблоки сбрызгиваем апельсиновым соком или лимонным соком, чтобы они не потемнели. Так же чистим от кожуры бананы, апельсины, персики и киви. Режим всё кубиками или дольками. Смешиваем.

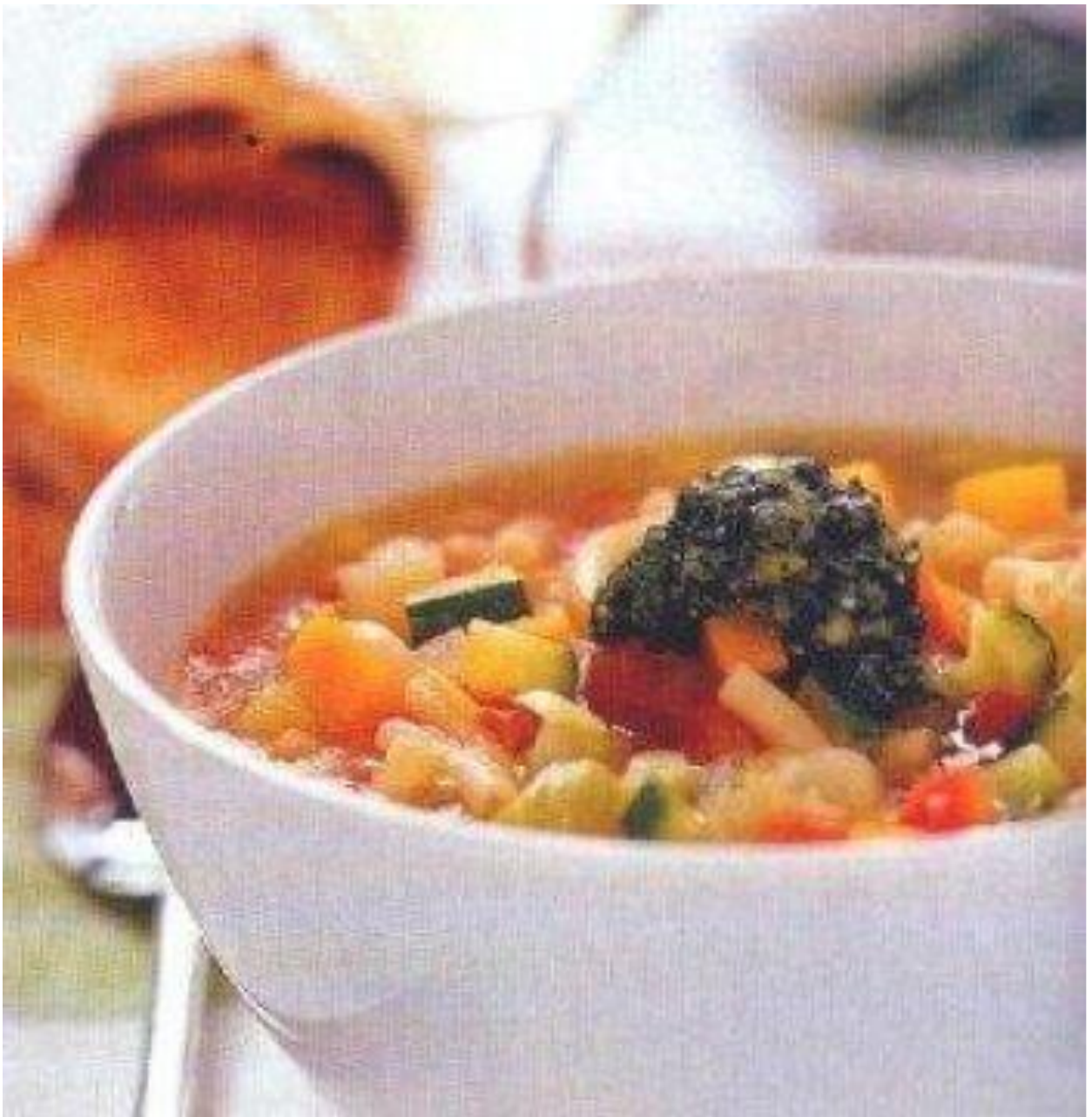
**S
O
U
P**
WITH
**O
N
I
O
N**
AND
**C
H
E
E
S
E**



- **Ingredients:**
 - chicken broth 500 g
 - onions, 100 g,
 - 50 g cheese,
 - Wheat flour 25 g,
 - 25 g butter,
 - parsley,
 - salt to taste.

- Растопить сливочное масло в большой кастрюле и обжарить в нем на умеренном огне в течение 5 минут лук и перец, следя, чтобы они не пригорели. Добавить муку и чеснок и варить 1 минуту. Постепенно влить бульон, положить половину взятой петрушки, тимьян, ветчину, томаты и острый перец. Помешивая, довести до кипения, затем убавить огонь.
- Накрыть крышкой и варить на медленном огне 10 минут. Добавить бамию, снова накрыть крышкой и тушить на медленном огне еще 10 минут. Положить рис в пароварку или металлическое сито.
- Добавить в суп креветки, затем поместить пароварку или сито с рисом на верх кастрюли. Накрыть и варить 5-8 минут, помешивая суп и рис, пока они не прогреются. Разложить рис по подогретым сервировочным тарелкам и залить его супом. Посыпать суп оставшейся петрушкой.

V E G E T A B L E S O U P



Ingredients:

- carrots, tomatoes, 150 g,
- potato 250 grams,
- Green Beans 125 g
- peas, 20 g,
- leeks 50 g
- celery 10 g
- chicken broth 800 g,
- rice or barley flakes 25 g,
- parsley 20 g
- salt to taste.

- Овощи очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке, фасоль мелко нарезать, с помидоров снять кожицу. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон и варить до готовности (15—20 минут). После готовности посолить. Если использовать ячменные хлопья, то их необходимо залить холодной водой, довести до кипения и варить 1 минуту. Затем воду слить, хлопья залить подсоленной кипящей водой и варить до размягчения еще около 20 минут. Если использовать рис, то его сначала проварить в кипящей воде в течение 15 минут. В бульон с готовыми овощами добавить рис или ячменные хлопья, довести до кипения. При подаче посыпать суп измельченной зеленью.

***"B
l
o
o
d
y

M
a
r
y"***

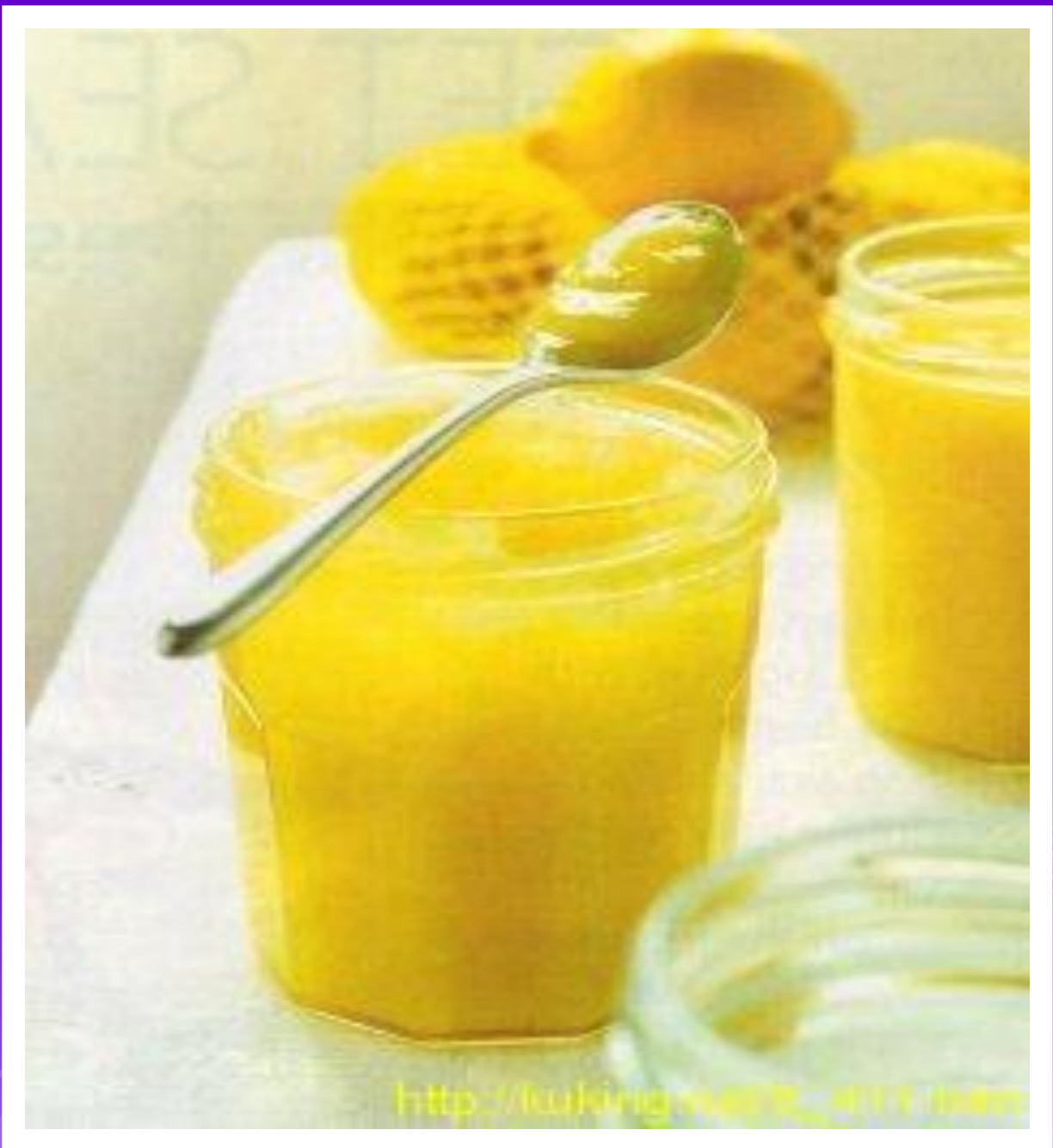


□ Ingredients:

- 1 onion
- 2 celery
- 400 grams tomatoes
- 1 liter of tomato juice
- 2 tablespoons white corn
- 1 lemon
- 50 ml vodka
- pepper



LEMON CREAM



Ingredients:

- 75 g butter
- 3 eggs
- 225 g of sugar
- zest and juice of 2 lemons

1. Положить масло в миску, пригодную для микроволновки. Готовить в микроволновке в режиме High 50-60 сек, пока оно не растает.
2. Взбить яйца с сахаром, пропустить через сито в миску с маслом. Добавить лимонный сок и цедру, готовить в режиме high 3 1/2 - 4 мин, взбивая каждую минуту, пока смесь не загустеет. Перелить в стерилизованные банки, в них дать остыть. Накрыть и хранить в холодильнике до 2х недель.

Pudding

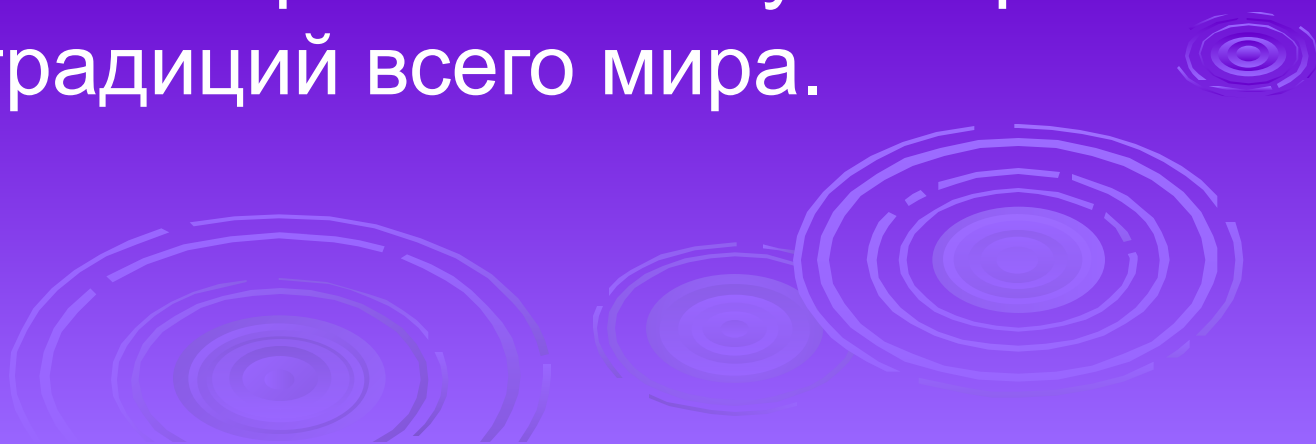


Ingredients:

- 250 g flour
- 1 teaspoon baking powder,
- 1 / 2 teaspoon salt
- 100 g butter
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 150 ml milk
- 250 grams of fruit jam

- Смешать муку с порошком-разрыхлителем и солью. Руками растереть сливочное масло с мукой, добавить сахар. Вбить яйца. Продолжая взбивать, влить молоко. Весь джем выложить в сухую форму, а сверху выложить тесто. Накрыть форму промасленной бумагой, а сверху - двойным слоем фольги. Взять большую кастрюлю, на дно положить перевернутое блюдо, а на него поставить форму с пудингом. Залить пространство вокруг нее до половины кипящей водой. Поставить на огонь, довести вновь до кипения, затем уменьшить огонь до слабого и проверять каждые 20 минут, не выкипела ли вода.

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу их составляют мясо, рыба, овощи, крупы. В современной британской кухне, которая может похвастаться аппетитным разнообразием блюд, соединились воедино все достоинства различных кулинарных традиций всего мира.



- Презентацию подготовила студентка 30 В группы
- Иванчук Оля