

WHAT DO BRITISH LIKE TO EAT?





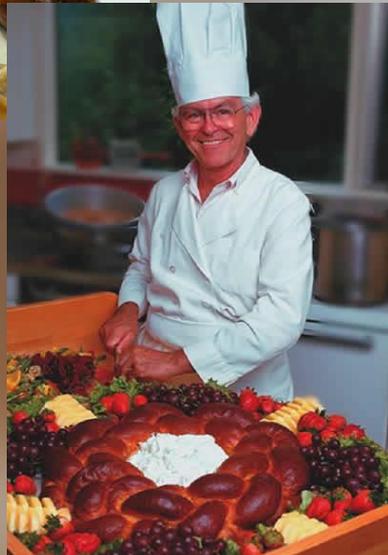
BRITISH COOKING

Британская кухня — За британской кухней утвердилась репутация не слишком утонченной, но уделяющей внимание качеству ингредиентов, которые обычно местного производства.

- **Соусы** и **приправы** традиционной британской кулинарии также сравнительно просты и их используют чтобы подчеркнуть естественный вкус пищи, а не изменить его.
- Традиционными британскими блюдами являются Яичница с беконом на завтрак, **рыба и чипсы**, картофельная запеканка с мясом и **пюре**, знапенитые булочки с изюмом к 5-часовому чаю, пудинг.

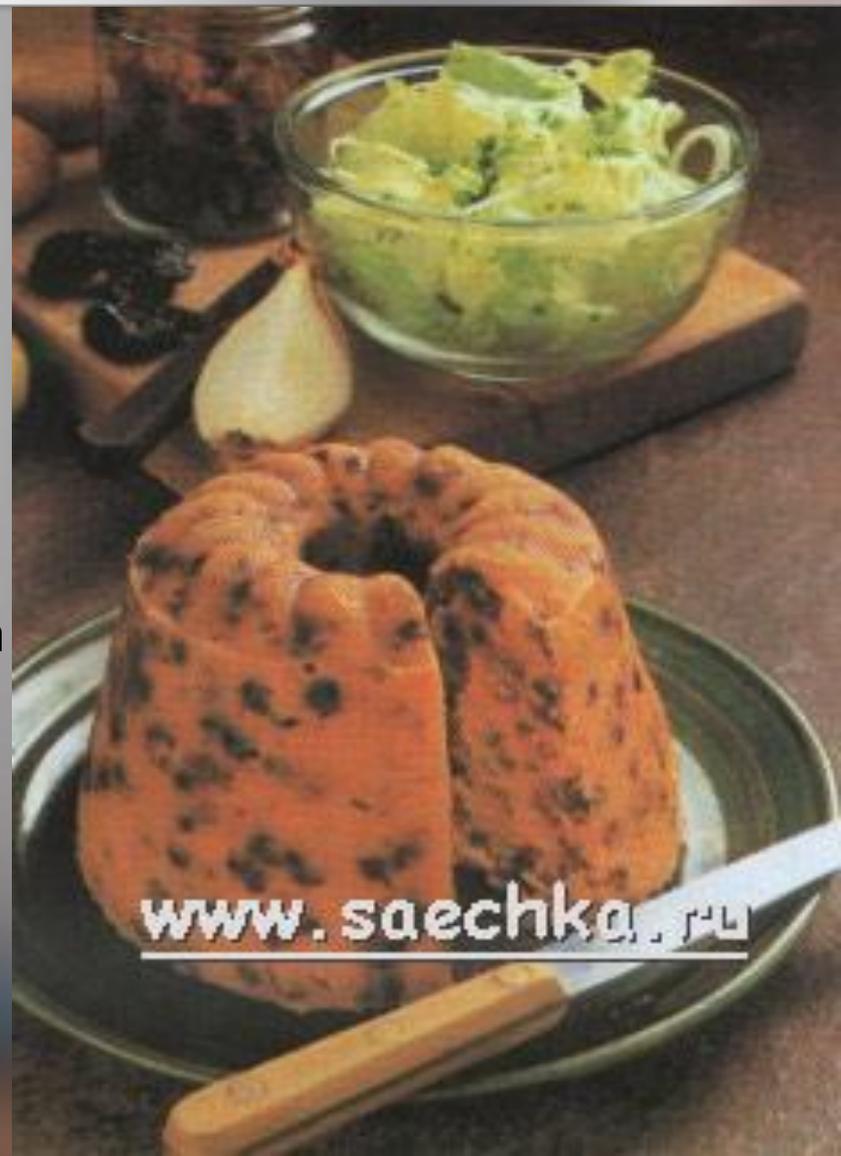


BRITISH DISHES



PUDDING

- **Плум-пудинг** с яблоками и вареньем, сваренный в салфетке (Английская кухня)
200 г булки, 100 г говяжьего жира, 2 кислых яблока, 1/2 ст. изюма, 1/3 ст. цукатов, 1/2 ст. варенья из черной смородины, 1/2 ч.л. ванильного сахара, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. муки, 1/2 ст. рома. Батон натереть на терку, добавить рубленый говяжий жир с мукой, изюм, ванильный сахар, нарезанные мелкими кубиками цукаты, варенье, сахар, ром. Хорошо вымесить и ввести взбитые яйца. Аккуратно перемешать, выложить в смазанную маслом салфетку (для удобства салфетку предварительно уложить в дуршлаг). Концы ее связать узлом, продеть в узел палку, которую положить на кастрюлю с водой так, чтобы салфетка с пудинговой массой опустилась полностью в воду, и варить в течение 1,5 ч. Готовый пудинг выложить из салфетки на блюдо, полить горячим ромом и подать в горячем виде.





THE TRADITIONAL ENGLISH KITCHEN





THE END

■ THIS PROJECT WAS MADE BY THE PUPIL OF THE 6 FORM MENDESHEVA A.

- 2010/2011 The 10 of March
- Photos WERE TAKEN FROM:
- http://i.allday.ru/uploads/posts/2009-08/1249835446_toe0013g.jpg
http://www.countrycommunities.com/images/chef_big.jpg

[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f9/Tea and scones 2.jpg/800px-Tea and scones 2.jp](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f9/Tea_and_scones_2.jpg/800px-Tea_and_scones_2.jp)

[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/76/Fish and chips.jpg/800px-Fish and chips.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/76/Fish_and_chips.jpg/800px-Fish_and_chips.jpg)

[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Sunday roast - roast beef 1.jpg/800px-Sunday roast - roast beef 1.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Sunday_roast_-_roast_beef_1.jpg/800px-Sunday_roast_-_roast_beef_1.jpg)

<http://www.onlywood.ru/design/design32b.jpg>

<http://tv.akado.ru/ai/picture/10483876/big/greatbritmenu460c.jpg>

http://www.breadsalt.ru/imglib/newimage/kitchen/events/8753/9945/img_7970_noviy-razmer.jpg