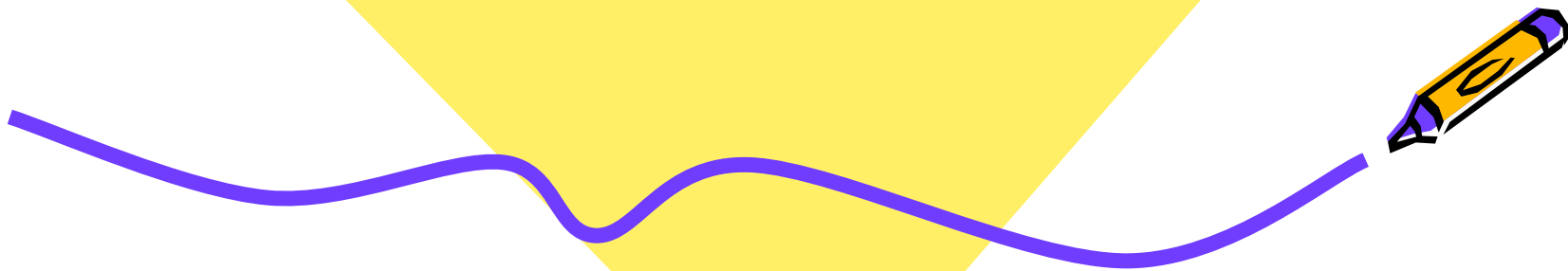
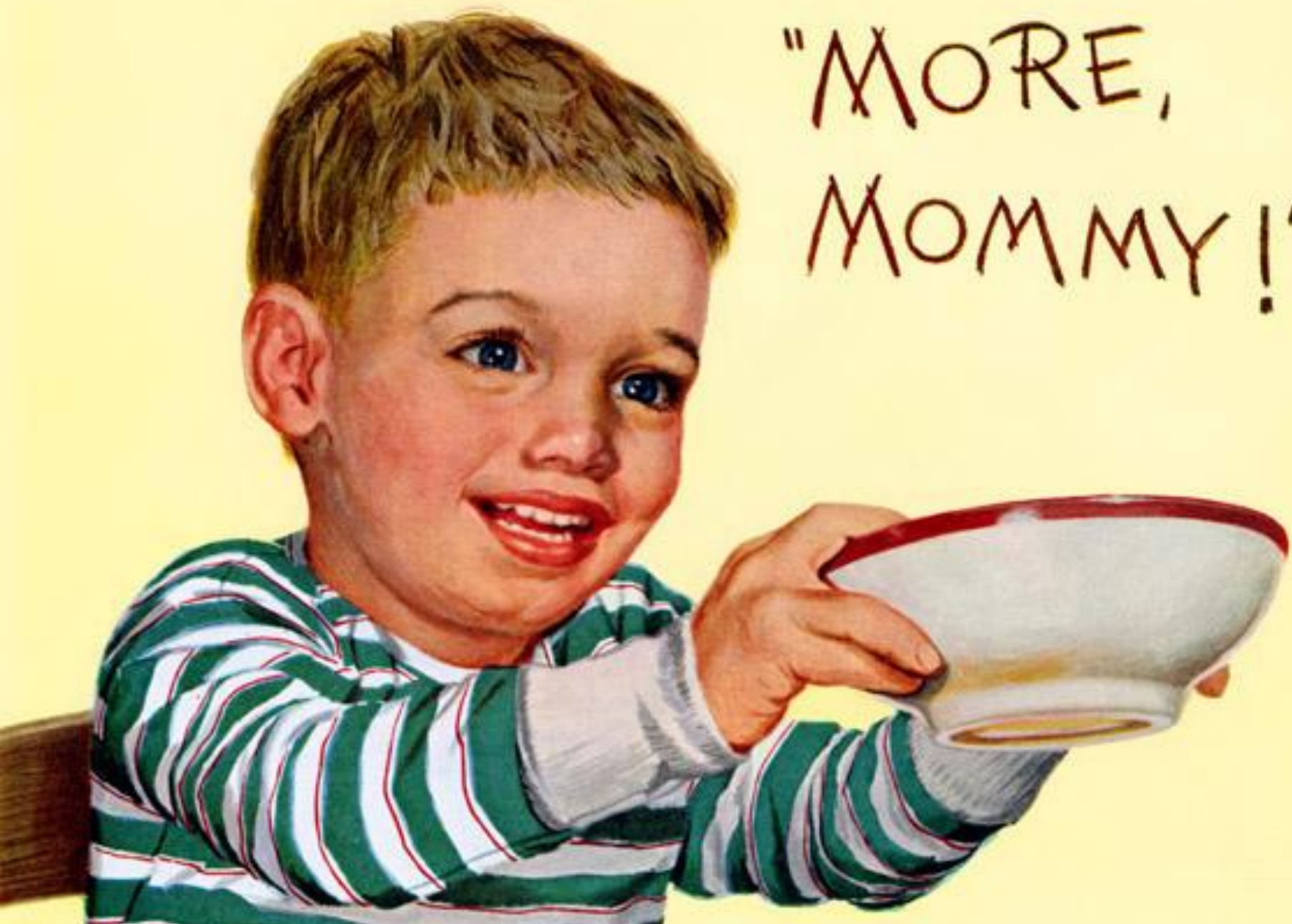




Американская
еда.



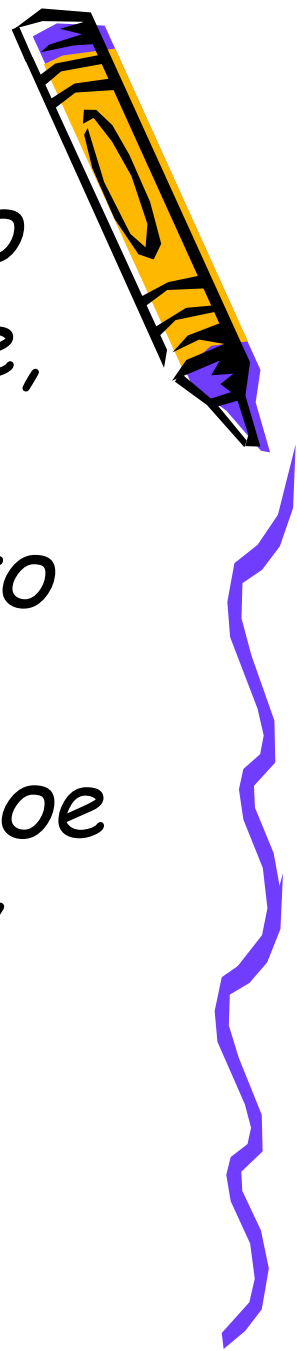
"MORE,
MOMMY!"







Американцы едят больше, но наслаждаются едой меньше, чем раньше. По данным исследования, проведенного Pew Research Center, 39% американцев уделяют большое внимание еде. В 1989 году таких было 48%.







Если американец молод, хорошо обеспечен и образован, часто ест за пределами дома (то есть, в кафе или ресторане) и занимается спортом, он получает от еды больше удовольствия, чем представители иных групп. Процесс принятия пищи доставляет меньше всего счастья людям, которые обладают лишним весом (ныне 32% американцев обладают лишним весом - данные Национального Центра Статистики Здоровья \National Center for Health Statistics).





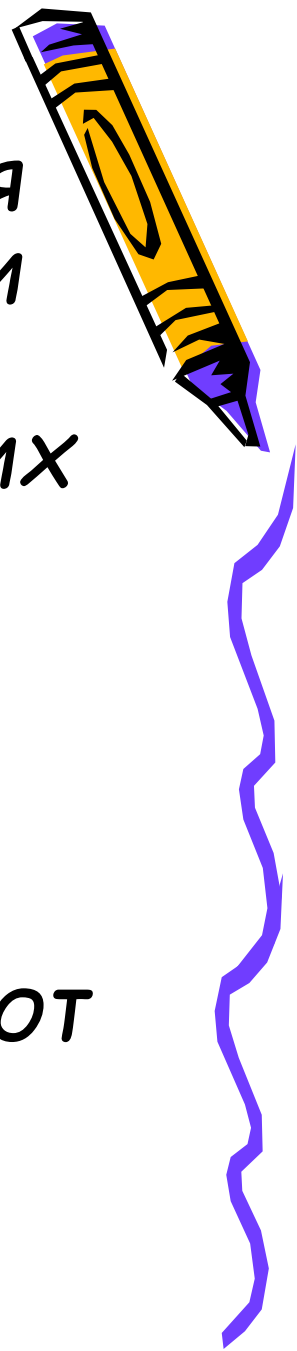
CollegeHumor

Мужчины любят поесть больше, чем женщины. Они также чаще ходят в рестораны и активней потребляют чипсы с попкорном. Кроме того, мужчины все чаще становятся кулинарами: ныне 32% мужчин и 35% женщин заявляют, что любят готовить: с 1989 года женщины стали любить стояние у плиты меньше (тогда 39% опрошенных представительниц прекрасного пола признались в любви к этому занятию), а мужчины - больше (в 1989 году таких было лишь 25%).





Обычная маринованная сладкая кукуруза, которую наши люди в основном используют в качестве ингредиента в таких шедеврах отечественной кулинарии, как салаты «Нежность» и «Салат из крабовых палочек», американцы поглощают в качестве гарнира, фаршируют ею запеченное мясо, а также добавляют в супы.







Считается, что это лакомство было изобретено около 100 лет назад. Причем об оригинальном рецепте спорят до сих пор. Наверняка известно только, что в состав сладкой пасты должны входить сахар, масло и молоко. Для самих американцев слово «фадж» подразумевает «шоколадный», хотя он может быть и карамельным, и ореховым. Именно шоколадный фадж чаще всего используют при приготовлении брауни.







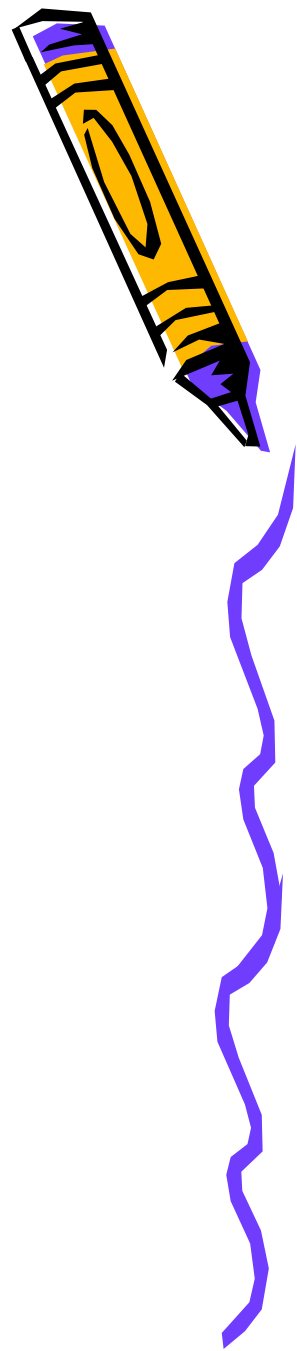
Праздничный стол в США без шоколадных бисквитов представить сложно. Кстати, брауни — это тот самый случай, когда американские женщины отходят от системы использования готовых продуктов и мастерят десерты самостоятельно.





Marshmallow/Машмеллоу
Мягкие воздушные конфеты,
по консистенции напоминающие
поролон, у нас часто называют
американским зефиром. Но в отличие
от зефира они более воздушные
и «резиновые».







Peanut butter/Пинамбаттер (Арахисовая паста)

Ежедневно арахисовую пасту едят 40 млн жителей США. Приобретет ли она такую популярность у нас, сказать сложно. Пастообразная смесь молотого очищенного арахиса, растительного масла (чаще всего тоже арахисового) и небольшого количества соли, сахара и добавок для консистенции как самостоятельный продукт имеет крайне непривычный для нашего человека вкус.





Гамбургер — вид сандвича,
состоящий из рубленной котлеты,
подаваемой внутри разрезанной
булки. В дополнение к мясу
гамбургер может иметь большое
количество разнообразных приправ,
например: кетчуп и майонез.
Гамбургер часто подают вместе с
картофель фри или чипсами.
Гамбургер с добавлением сыра
называется чизбургер. Гамбургер —
неотъемлемая часть еды стиля
Фастфуд.















*Спасибо за
внимание!*

