Группа № 2 (возраст детей 10-11 лет)

Тема занятия: Любимые лакомства английских ребят.

Традиции в кулинарии. Любимые английские блюда. Традиционный английский завтрак. Этикет и сервировка стола.

Практическая работа: игра «Накрой стол», конкурсы, викторины, доклады.

**Yorkshire pudding |**

Закуска настолько популярна, что в первое воскресенье февраля в Великобритании даже отмечают День йоркширского пудинга. В нем самом нет ничего необычного – по сути это всего лишь пустой кекс. В этом британском блюде все решает начинка. Йоркширский пудинг в Англии обычно подают к жаркому, в Северной Ирландии его наполняют картофельным пюре с говядиной и овощами, в Шотландии – бараниной или сосисками с картошкой. Для вегетарианцев в Великобритании обязательно найдется закуска с бобами или овощами. Вариантов блюда действительно много, каждый хорош по-своему.

**Haggis |**

Самое известное блюдо шотландской кухни, которое можно попробовать и в Лондоне – настолько оно популярно. Это бараний желудочек, фаршированный потрохами с салом, луком, ароматными пряностями. Традиционно его подают с гарниром из брюквы с картофелем. В ресторанах Лондона можно попробовать более презентабельный вариант блюда, напоминающий большие мясные фрикадельки, поджаренные в панировке. В британской кухне существует вегетарианский хаггис – очень сытный и вкусный аналог шотландского традиционного кушанья.

  Традиционный английский завтрак истинного англичанина состоит из очень калорийных и вкусных продуктов, о которых я вам и расскажу.

В классический **английский завтрак**, в обязательном порядке, входит:

* **яичница из двух-трех яиц**,
* **две жирные жареные сосиски**
* **несколько ломтиков жирного жареного бекона**
* **два-три припущенных кусочка** **помидора**;
* **несколько жареных** **шампиньонов**;
* **порция белой фасоли в томате**,

**Scotch eggs**

Это блюдо можно попробовать на территории всей Великобритании, оно очень популярно в Лондоне – его часто подают на завтрак во многих закусочных. Невероятно простой рецепт, но какой потрясающий вкус! Блюдо представляет собой мясные котлетки с вареным яйцом внутри. Их жарят до золотистой корочки в хрустящих панировочных сухарях. Яйца по-шотландски – самый популярный вариант этого блюда. Но в Англии можно попробовать и чуть менее известные виды закуски: яйца по-манчестерски (начинка предварительно маринуется) или по-вустерски (приготовленные с легендарным соусом). Вы вполне можете купить их в крупных супермаркетах Лондона.

**Сервировка английского стола**

Мы уже ни один раз рассматривали правила этикета, поведения в Англии. Но как не запутаться в различных столовых принадлежностях? Сегодня мы начнем с простой, неформальной сервировки. Кстати сказать, такой вариант можно встретить повседневно в Англии. Ведь, как известно, англичане – очень трепетно относятся к правилам, порядку, традициям и обычаям.

[Английские правила этикета](https://lingua-airlines.ru/articles/tag/anglijskie-pravila-etiketa/)





***Cutlery*, *crockery*, *silverware*, *flatware* – в чем отличие?**

***Cutlery (UK)*** – приборы, которые используют для сервировки стола и приема пищи (ножи — *knives*, вилки — *forks*, ложки — *spoons*).

***Crockery***– посуда. Но здесь есть некоторое различие по значению между американским и британским вариантами. В Англии — это керамическая и фарфоровая посуда на обеденном столе: чашки (*cups*), блюдца (*saucers*), тарелки (*plates*), миски (*bowls*) и т.д. А вот в Америке, это тоже посуда, но уже больше относящаяся к приготовлению пищи: глиняные горшки для приготовления пищи (*earthenware cooking pots*).

***Silverware***– столовое серебро. В Великобритании вся посуда, сделанная из серебра или, покрытая серебром, объединена в понятие *Silverware*. Если же вы окажетесь за одним столом с американцем, не удивляйтесь термину «*plastic silverware*» (пластмассовое столовое серебро). Все просто, в Америке *Silverware* – это ложки, вилки, ножи, и неважно из какого материала они сделаны.

***Flatware (US)*** — приборы, которые используют для сервировки стола и приема пищи (ножи — *knives*, вилки — *forks*, ложки — *spoons*).

Итак, перед каждым гостем ставится тарелка (*Plate*), слева от нее будет как минимум 2 вилки: *Salad fork* и *Dinner fork*. Отличить их весьма просто – вилка для салата меньше по размеру. Справа будут располагаться три предмета: *dinner knife* (нож для основного блюда), *teaspoon* (чайная ложка), *soup spoon* (столовая ложка, ложка для супа).

Каждую сервировку стола невозможно представить без наличия салфетки (Napkin). Этот атрибут обязателен при любой трапезе.

Дополняют простую (неформальную) сервировку:

— *Water glass* (стакан/бокал для воды)

|  |  |
| --- | --- |
| **HAGGIS COMES FROM :** | |
| 1. **England** 2. **Scotland** 3. **Wales** | |
| **WHAT TIME IS TEA DRUNK IN ENGLAND?** | |
| **a. at 5 o’clock**  **b. at 4 o’clock**  **c. at 2 o’clock** | |
| **ENGLISH TEA SHOULD BE STRONG AND DARK BUT IT IS ALWAYS DRUNK WITH :** | |
| **a. a slice of lemon**  **b. some milk**  **c. whiskey** | |
| **LIGHT SORT OF BEER IS :** | |
| **a. stout**  **b. ale**  **c. lager** | |
| **BRITISH DINNER CONSISTS OF SOME PIECE OF MEAT AND :** | |
| **a. fruit**  **b. 2 vegs**  **c. a cup of coffee** | |
| **A SOFT, ROUND FLAT CAKE MADE WITH YEAST DOUGH EATEN WITH HOT BUTTER IS CALLED… LOOK AT ITS PICTURE.** | |
| 1. **a. scone** 2. **b. muffin** 3. **c. fairy cake** | |
| **WHAT VEGETABLES**  **ARE THE MOST COMMON IN THE UK?** | |
| 1. **a. carrot and brussels sprout** 2. **b. celery** 3. **c. cabbage** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| **IT IS CALLED A BUTTY**  **OR A SARNIE IN SOME AREAS OF BRITIAN :** |  |
| **a. gammon**  **b. game**  **c. sandwich** |  |
| **TRADITIONALLY**  **A TOAST IS EATEN WITH:** |  |
| **a. cheese**  **b. jam**  **c. honey** |  |
| **CUSTARD IS A KIND**  **OF :** |  |
| **a. wine**  **b. sauce**  **c. cake** |  |
| **THE MIDDAY MEAL**  **IS REFERRED TO AS :** |  |
| **a. supper**  **b. dinner**  **c. lunch** |  |
| **THE MOST POPULAR**  **TAKE-AWAY IS :** |  |
| **a. hamburger**  **b. hot dog**  **c. fish and chips** |  |
| **AFTERNOON TEA IS**  **DRUNK WITH ….WHICH ARE EATEN WITH BUTTER** |  |
| **a. fairy cakes**  **b. scones**  **c. cream puffs** |  |
| **WHICH FOREIGN**  **CUISINE IS THE MOST WIDESPEAD IN THE UK ?** |  |
| **a. French**  **b. German**  **c. Indian** |  |
| **LOOK AT THE DISH IN**  **THE PICTURE ABOVE. THIS IS AN EXAMPLE OF CURRY. WHAT’S THE MAIN INGREDIENT OF ANY CURRY DISH ?** |  |
| **a. fish**   1. **b.chicken**   **c. lamb** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **LUNCH IS**  **NORMALLY EATEN BETWEEN 12.30PM AND 1.30PM. IT IS USUALLY :** |
| **a. packed lunch**  **b. cooked lunch**  **c. grilled lunch** |
| **CHUTNEY IS AN**  **INDIAN KIND OF …** |
| **a.fish**  **b.sauce**  **c. curry** |
| **ON GOOD FRIDAY**  **BRITISH PEOPLE EAT :** |
| **a. hot cross buns**  **b. hot cross rolls**  **c. croissants** |
| **TOAD -IN-THE-HOLE**  **IS A** |
| 1. **a. kind of soup** 2. **b. sausage covered** 3. **with batter and** 4. **roasted** 5. **c. kind of cheese** |
| **THE MOST**  **COMMON FISH IN FISH AND CHIPS IS :** |
| **a. carp**  **b.cod**  **c. plaice** |
| **WHEN DO THE**  **BRITISH EAT ROAST TURKEY , ROASTED POTATOES, YORKSHIRE PUDDING ?** |
| **a. at Easter**  **b. at Xmas**  **c. at Halloween** |
| **TRADITIONAL…. STILL**  **SERVED AT HOTELS IS MADE UP OF : FRIED EGGS, BACON SAUSAGES, FRIED BREAD, MUSHROOMS, BAKED BEANS AND EITHER TEA OR COFFEE** |
| **a. dinner**  **b. supper**  **c. breakfast** |