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** |