



## СОДЕРЖАНИЕ

---

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ .....	4
ВСТУПЛЕНИЕ.....	5
Система питания .....	6
ГДЕ ПОЕСТЬ.....	16
СЫРЫ.....	23
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	27
СОУСЫ .....	41
НАПИТКИ.....	50
Пиво.....	50
Виски и другие алкогольные напитки .....	55
Вино.....	60
Безалкогольные напитки .....	61
ТИПИЧНЫЕ БЛЮДА СОЕДИНЕННОГО КОРОЛЕВСТВА.....	66
ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА США .....	88
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕРМИНЫ.....	108
ЭТИ СЪЕДОБНЫЕ ИМЕНА.....	119
РАЗГОВОРНИК .....	126
Общение .....	127
Формулы вежливости.....	128
Гастрономические покупки .....	129
Кафе .....	130
Кондитерская .....	131
Ресторан (информация).....	131
Ресторан (заказ).....	132
В ресторане .....	133
Чаевые.....	138
АНГЛО-АМЕРИКАНСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ.....	139
РУССКО-АНГЛИЙСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРИК.....	145
АНГЛО-РУССКИЙ СЛОВАРИК.....	168

## **ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ**

Эта книга призвана помочь туристу или просто проголодавшемуся почувствовать себя достаточно комфортно при посещении британского либо американского кафе или ресторана, независимо от того, где он желает отведать блюда или напитки народов, знающих, как и другие, в них толк.

Это может быть как высококласное заведение в Великобритании, Соединенных Штатах Америки, так и ресторан быстрого питания в российской глубинке. Однако в любом случае читатель почувствует себя увереннее, если прочтет предложенные его вниманию страницы.

Хорошего аппетита!



## ВСТУПЛЕНИЕ

---

Мы все мыслим образами: услышав какое-то слово, мы видим определенную картинку. Что первое предстает перед глазами при слове «Франция»? Что-то светлое и воздушное, залитые солнцем виноградники и нарядные улочки Парижа? А теперь «Англия» — туманное серое небо, мрачный Тауэр? Америка ассоциируется с небоскребами Нью-Йорка, жаркими прериями, индейцами и ковбоями. Возможно, и наше отношение к кухням этих стран тоже подвержено сложившимся стереотипам: французская считается легкой и изысканной, английская — простоватой (овсянка и вареные на пару овощи), а американская — вообще сплошной фаст-фуд. На самом деле любой кухне мира есть что предложить на общий стол. Надеемся, наша книга поможет избавиться от пренебрежительного отношения к англосаксонской кулинарии и получить удовольствие не только от достопримечательностей Великобритании и Соединенных Штатов Америки, но и от их вкусных традиционных блюд. Несмотря на то что эти две страны очень отличаются по своим размерам, культуре и отношению к жизни их жителей, в гастрономической области они во многом схожи благодаря тому, что в свое время английские иммигранты, в большом количестве прибывавшие на американский континент, привезли и собственные кулинарные тра-

диции. Наличие схожих традиционных блюд в этих двух странах позволило нам объединить их в одну книгу.

## СИСТЕМА ПИТАНИЯ

---

Режим питания в Соединенном Королевстве и Соединенных Штатах очень отличается от континентального (особенно от латинских стран) по времени приема пищи и по привычкам.

**Breakfast:** завтрак обычно очень плотный, питательный и разнообразный, он служит солидной основой рациона на весь день. День англичан на протяжении веков начинался с яичницы с жареным беконом, помидорами, грибами, сосисками и кровяной колбасой и зачастую начинается так и сегодня, особенно по выходным. Британцы уделяют завтраку достаточно времени, спокойно съедают *porridge* (густая каша из овсяных хлопьев со сливками и молоком) или кукурузные хлопья. Затем следуют белый хлеб с вареньем и знаменитая яичница с беконом. Гвоздь программы — яйца, которые едят *boiled* (вареные всмятку), *poached* (в мешочек), *scrambled* (болтанка), *sunny side up* (яичница-глазунья), *over easy* (глазунья, но яйца обжарены с двух сторон). Они сопровождаются тонкими ломтиками бекона, сосисками или ветчиной (обычно поджаренными). Подают к завтраку и кипперсы (копченая селедка, сваренная в молоке), жареные почки, *cote* из шампиньонов, копче-

ную пикшу в сметанном соусе. Все это сопровождается тостами из хлеба разных сортов: *white bread* (белый хлеб), *wholemeal* (цельнозерновой) или *brown bread* (черный хлеб), — густо намазанными маслом и конфитюром. Сливочное масло и конфитюр (апельсиновый в Англии и любого вкуса в Америке) также щедро добавляются в *scones* (сконы — булочки к чаю).

В США яйца — короли стола, приготовленные, как в Англии, и сопровождаемые таким же хлебом. Кроме этого очень любимы маффины (вроде наших кексов, часто с изюмом, орехами или кусочками шоколада), рогалики и бейглы (см. «Традиционные блюда Америки»), которые едят со сливочным сыром. Блинчики и вафли — еще два американских любимца. Их едят горячими, со сливочным маслом и политыми кленовым сиропом. На Юго-Востоке многие едят на завтрак *hash-browns* (хашбраун — аналог наших драников) и стейк с жареной картошкой в преддверии долгого рабочего дня на свежем воздухе.

Свежие фрукты, чаще всего в виде соков или вареные, также можно увидеть на британском и американском столах. Американцы питают слабость к свежевыжатому апельсиновому соку, с которого они и начинают свой завтрак. Как и британцы, они едят и овсянку, но варят ее сразу в молоке, добавляя белый либо тростниковый сахар или кленовый сироп. Вместо овсянки может быть манная каша, приготовленная тем же способом.

Правда, напряженный график современной жизни заставляет англичан и американцев все чаще выбирать на завтрак *cereals* (сухие хлопья кукурузы, риса или пшеницы) и сухие завтраки (особенно английским считается *Weetabix*) с холодным обезжиренным молоком и сахаром. Или муку из тех же зерен просто разводят кипятком. Но после завтрака вас обязательно будут ждать чашка чая и подрумяненный тост с апельсиновым джемом.

**Lunch:** ланч, или второй завтрак, у британцев начинается с 12.30 и до 15 часов, в США — с 11.30 до 14.30. В обеих странах это рассматривается, скорее, как небольшая пауза между дневными делами, чем как настоящая трапеза. Очень популярны закуски и бутерброды. Англичане любят *tea sandwiches* (чайный сэндвич — очень тонкие ломтики белого хлеба с огурцами, кресс-салатом, помидорами или анчоусами), но иногда, когда хотят поесть более сытно, заказывают *ploughman's lunch* («обед пахаря»: полубагет с маслом, сыром, пикулями, приправами и салатом). Все это сопровождается пивом.

Однако именно американцы возвели скромный бутерброд в ранг шедевра. У них сэндвич — это полноценное блюдо, и практически в каждом ресторанном меню есть специальный раздел — *sandwiches*. Как правило, это самая дешевая и сытная еда, которая подается на большой тарелке вместе с жареной картошкой (*french fried potatoes*) и порцией зеленого салата. Самый популярный — огромный сэндвич, со-

стоящий из полубагета, наполненного смесью из кусочков разного сыра, ветчины, сосисок, тонко нарезанного сырого лука и помидоров, салата, майонеза и горчицы. Его название зависит от региона: *hero*, *hoggie*, *submarine* или *grinder*, и вид у него достаточно странный, но вкус весьма привлекательный. Очень популярный в Америке сэндвич — БиЭлТи (*BLT*) — назван по первым буквам ингредиентов: бекон (*bacon*), салат-латук (*lettuce*) и помидор (*tomato*), приправленный майонезом, и он одинаков во всех штатах. Также в США распространен *club sandwich* (клубный сэндвич). Это утонченный вариант *hero*: в несколько слоев хлеб без корки, очень тонкие ломтики курицы или индейки, бекон, ломтики сыра, латука или помидоров. Часто в сопровождении салата из тунца. Есть и другие разновидности горячих сэндвичей, например: *sloppy Joe* (рубленое мясо, обжаренное с луком, с соусом чили, подается горячим на хлебе) и *reuben* (засоленное мясо, швейцарский сыр, цветная капуста и розовый соус между двумя ломтями черного хлеба, обжаренный с двух сторон). Чикаго славится своими сэндвичами с говядиной по-итальянски, Милуоки — с сардельками и квашеной капустой, Филадельфия — сэндвичами с мясом и сыром, а Лос-Анджелес — с французским соусом. В Новом Орлеане первенство среди сэндвичей оспаривают «по-бой» и «муффалетта». Последнюю начиняют ветчиной, салями, мортаделлой, проволоне и оливками и добавляют много чеснока.



Современное американское питание характеризуется крайне широким распространением ресторанов быстрого обслуживания (так называемый фаст-фуд). Знаменитый гамбургер теперь едят по всему миру (больше 14 тысяч «Макдоналдсов», продающих сотни миллионов гамбургеров в год), то же касается и хот-догов, которые можно купить у продавцов на углу любой улицы. Кроме этого в Америке существует другая сеть ресторанов быстрого питания «*Taco Bell*» — Тако Бэлл, где продаются тако (*taco*) — лепешки из кукурузной муки, на которые уложены уже готовые кусочки мяса, соусы приготавливаются с горьким перцем чили (*chili*) на основе помидоров или авокадо и в зависимости от этого различаются по цвету: красный и зеленый.

Как правило, американцы покупают фаст-фуд в будние дни, в путешествиях, в бизнес-поездках. С момента возникновения своего государства они привыкли много работать, а эта система питания действительно облегчает жизнь, особенно работающим женщинам. Помимо этого у американцев весьма популярны замороженные полуфабрикаты, точнее, готовые обеды, которые легко разогреть в микроволновой печи. Здесь часто покупают, например, ланч в пластиковой коробке, разделенной на 3 части: мясо или курица, картофель, рис или макароны, овощи. Они называют такой обед *TV dinner*, его удобно есть на работе или дома перед телевизором.

# Столовые приборы, посуда



**spoon**  
СТОЛОВАЯ ЛОЖКА



**fork**  
ВИЛКА



**knife**  
НОЖ



**dessert fork**  
ВИЛКА ДЕСЕРТНАЯ



**teaspoon**  
МАЛЕНЬКАЯ ЛОЖКА



**soup plate**  
ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА



**plate**  
ТАРЕЛКА



**cake plate**  
ТАРЕЛКА ДЕСЕРТНАЯ



**coffee cup**  
ЧАШКА КОФЕЙНАЯ



**wine glass**  
БОКАЛ ДЛЯ ВИНА



**water glass**  
СТАКАН ДЛЯ ВОДЫ



# Фрукты



**pineapple**  
ананас



**water melon**  
арбуз



**grapes *pl***  
виноград



**fig**  
инжир



**apricot**  
абрикос



**banana**  
банан



**cherries *pl***  
черешня



**nuts *pl***  
орехи



**currant**  
смородина



**melon**  
дыня



**apple**  
яблоко



**lemon**  
лимон