



**Всем известна пословица- мы - то, что мы едим. По тому, чем человек питается, можно определить его образ жизни и культуру. По национальным блюдам можно судить и об их жизни. Если русские любят хорошо накрывать стол, когда у них гости это говорит о том, что они гостеприимные и щедрые. Если вас пригласят на чай, то вы еще и попробуете «фирменный» пирог, приготовленный хозяйкой. В Англии наоборот, если вас пригласили на кружечку чая, то вам и принесут только кружку чая.**

**Нам стало интересно, если бы мы поехали в Америку, как и какими блюдами нас бы встретили там**

**Из средств массовой информации можно узнать, что основной едой современных американцев является фаст-фуд. Питаются они в основном в ресторанах быстрого обслуживания. Так ли это на самом деле мы постараемся выяснить в нашей работе.**

**Целью нашей исследовательской работы заключается в том, чтобы выяснить есть ли у американцев национальное блюдо, и как они питаются.**

**Для достижения этой цели были поставлены следующие задачи:**

**Выяснить историю американской кухни**

**Узнать больше о фаст фуде**

**Узнать какие бывают рестораны в Америке**

**Предметом исследования является английские кухня**

**Объектом исследования- Американские традиционные блюда**

**Кулинарный атлас мира: США. Северные штаты**

**"Ну, открыл Америку!" - так обычно говорят, услышав давно известные факты. Действительно, о какой другой стране в мире нам известно столько, сколько о ней? По крайней мере, мы так думаем, находясь в плену стереотипов и не ведая, какая она на самом деле - Америка! Начнем открывать ее заново - хотя бы с кухни. Ведь хорошая хозяйка, прежде всего, накормит гостей, и, вопреки заблуждению, что вся Америка кормится общепитом, в американских семьях свято и даже ревниво хранят семейные**

рецепты, и не только для особых случаев.

Страна: США

Официальное название: Соединённые Штаты Америки



США на карте мира: государство в Северной Америке, столица - Вашингтон. Соединённые Штаты граничат на севере с Канадой, на юге с Мексикой и с Россией через морскую границу. США омываются Тихим океаном с запада, Атлантическим океаном с востока и Северным Ледовитым океаном с севера.

Чем здесь кормят?

Узнать кухню США за один раз невозможно - здесь переплелось множество кулинарных традиций разных стран, завезенных первыми и всеми последующими переселенцами. В зависимости от региона меняются и кулинарные пристрастия. Поэтому попробуем после краткого экскурса виртуально разделить страну на части, чтобы познакомиться поближе и, насколько возможно, подробнее с ее кулинарными традициями.

**Начнем разрушение сложившегося стереотипа об американской еде: гамбургеры, хот-доги, хлопья с молоком, кока-кола и прочий фастфуд.**



**На самом деле, если начать составлять кулинарную книгу США, то мы получим весьма увесистый том с разнообразными рецептами всех народов, населяющих эту страну! Что-то привезли переселенцы других континентов, что-то осталось от индейских традиций, многое зависит и от региона проживания. Особенно популярны в США китайская и итальянская кухни: итальянская паста и пицца (только здесь она очень толстая и с огромным количеством начинки), китайская лапша и различные соусы. Европейские омлеты, салаты, сосиски и бекон - также не ходят с американского стола.**

**Назвать какие-то определенные блюда общенациональными для всех Соединенных Штатов затруднительно. Даже знаменитую индейку и тыквенный пирог в День Благодарения, празднуемого на всей территории, в разных штатах готовят по-разному!**

**Впрочем, как и барбекю в День независимости - у каждого штата свои варианты.**

**Но, при всем разнообразии, у американской кухни есть и общие черты. Ведь не каждый день готовят особые блюда по семейным рецептам, в повседневной жизни на каждой кухне много общего. Например, завтрак!**

**Американский завтрак - в будние дни, это все-таки стандартные хлопья с молоком, кофе. Но в выходной день он более полноценный и разнообразный: блинчики с кленовым сиропом, сосиски с жареным**

**картофелем, яичница, тосты и булочки с вареньем.**



**Основными традиционными блюдами в США считаются: жареный цыпленок, свиные ребрышки, ростбиф с кровью, фаршированная индейка, печеные бобы, мясной рулет, запеченный картофель, блины с кленовым сиропом и яблочный пирог.**

**Некоторые региональные особенности**

**Северо-восток США, известный как Новая Англия, славится блюдами, завезенными английскими колонистами. Самые характерные для этой местности блюда, которые стоит попробовать, дабы составить мнение о местной кухне:**

**brunswick stew - рагу на основе томатов, бобовых и разных видов мяса,**

**yankee pot roast - тушенная в горшке говядина с овощами,**

**clam chowder - суп с моллюсками**

**maine lobster - омар**

**boiled dinner - солонина отварная с овощами**

**baked beans - печеные бобы**

**apple pie - американский яблочный пирог**

**Традиционную индейку в Новой Англии готовят в глазури из кленовой патоки, фаршированную хлебом и каштанами с розмарином и тимьяном. Причем в Балтиморе, отдавая дань немецким корням, к ней подадут гарнир из квашеной капусты - чисто по-немецки! Хотя, если верить стереотипу, то**

**вся Америка ест индейку в день Благодарения с клюквенным соусом.**



**Меню Среднего Запада, сердца Америки, дополнится: в Миннесоте - гарниром из дикого риса, в Иллинойсе - запеканкой из стручковой фасоли, в Мичигане - клюквенным соусом с вишней, в Индиане - пудингом с хурмой. Украсит стол и бифштекс из говядины, приготовленный на углях, печёный картофель и неизменный шоколадный торт. В качестве итальянских дополнений здесь готовят знаменитую "Глубокую пиццу" и жареные ravioli.**

**Переместившись в Северную Дакоту, можно отведать:**

**knoephla - густой куриный суп с клёцками;**

**лютфиск - отварную морскую щука;**

**lefse - хлебцы из картофельного пюре, которые подают с маслом и сахаром;**

**fleischkuekle - сильно зажаренную говядину, покрытую тестом (подаётся с чипсами и маринадом) и множество других блюд, прародителями которых были норвежские и немецкие.**

**Любителям картофеля - добро пожаловать в Айдахо, картофельный штат, где даже есть свой собственный сорт, названный в честь штата - "айдахо". Это очень крупный картофель, который повсеместно подают искусно запеченным в фольге.**

## Десерт и напитки

Традиционные напитки в США - это кофе, кола, холодный чай и разнообразные коктейли (алкогольные отдельной строкой). Особая заслуга американцев - рецепты многих известных во всем мире коктейлей родились именно у них. Огромна любовь и к пиву, причем на первом месте идет бочковое, а шотландцы и ирландцы привезли традицию распития виски - разбавленного и в чистом виде. Чай пьют холодным и без сахара, с лимоном и льдом, либо по-английски - с молоком, а кофе просто везде, всегда, повсюду и в немалых количествах. В одной переведенной на русский язык книге для тех, кто ожидает ребенка после 30 лет можно прочесть рекомендацию: "снизить потребление кофе до 6-7 чашечек в день"!

И неперенный атрибут на столе в любом ресторане - это кувшин со льдом.



Что же на десерт? Всего и не перечить! Разнообразные фрукты с взбитыми сливками, сотни видов пирожных, кексов, печенья, знаменитые пышки-донаты, всяческие пудинги, засахаренные фрукты и орешки - на любой вкус.

## Национальные блюда

Хорошая американская хозяйка, вопреки стереотипу, устраивая угощение для гостей, чаще всего готовит по семейным рецептам. Существует некое негласное соревнование между соседями - на лучший пирог, например. Поэтому буквально в каждой семье утвердился список особенных блюд - для семейных праздников, воскресных обедов и ужинов, приемов гостей и особых поводов. Чаще всего американские хозяйки соревнуются в выпечке пирогов, пудингов и печенья, но на самом деле список "семейных рецептов" намного больше!

### New England Clam Chowder



Пожалуй, это самый традиционный из всех супов, подаваемых к столу в домах Новой Англии. Существует несколько вариантов этого знаменитого супчика - с помидорами, с бульоном и без молока и множество других. Однако приверженцы классического варианта считают, что добавить в Clam Chowder помидоры - варварство, на которое способны только нью-йоркцы, а в штате Мэн даже введен закон, запрещающий класть помидоры в суп из морепродуктов!

### Buffalo Chicken Wings

Это легендарное блюдо - знаменитые жареные куриные крылышки. Родиной блюда считается *Anchor Bar* в городе Буффало, штат Нью-Йорк. Обычно куриные крылышки подают с сельдереем и сырным соусом *Blue Che*.



## Apple Pie

Символ Америки - знаменитый "американский пирог". Разумеется, свои рецепты яблочного пирога есть в каждой стране, но ассоциируется он



## Народная мудрость

Мать-природа дает нам двенадцать лет, чтобы мы полюбили своих детей, прежде чем они станут подростками.

Две самые полезные книги для девушки - кухонная книга матери и чековая книжка отца.

Если бы счастье можно было купить, кто бы смог заплатить за него полную цену?

## Заключение



**США по-прежнему обладают крупнейшей экономикой в мире. И, несмотря на очередной глобальный финансовый кризис, Штатам удаётся удержаться на первых позициях по многим экономическим показателям.**

**Однако экономическое оздоровление страны проходит крайне медленно по историческим меркам. По мнению многих аналитиков, риски повышены и направлены в сторону ухудшения ситуации. Перспективы американской экономики всё ещё остаются неясными. В настоящий момент экономика США оправляется от самого острого финансового кризиса со времён Великой Депрессии лишь благодаря широкомасштабному государственному вмешательству.**

**Известно, что лидирующая позиция накладывает определённое бремя на её обладателя. Вполне вероятно, что в недалёком будущем США придётся вести жесткую конкурентную борьбу с усиливающимися хозяйствами стран Азии, в первую очередь Китая. И исход этой борьбы будет зависеть только от правильности и продуманности решений руководства Соединённых Штатов.**