English Christmas lunch

Christmas Dinner usually begins at about half past six or so later.

Рождественский ужин обычно начинается около 18:30 или позже. На него подается традиционная жареная индейка.

- The meat is served a variety of sauces, garnish - potatoes or vegetables. From the among beverages especially popular tea with milk.
- Мясо подается с различными соусами, гарнир – картофелем или овощи. Среди напитков особенно популярен чай с молоком.

Rosemary, mint, spices and condiments are also often used in a traditional English Christmas menu. However, these components are included in the meals only to emphasize their natural taste and aroma.

Розмарин, мята, пряности и приправы также часто используются в традиционном Рождественском меню. Тем не менее, эти компоненты включены в питание только, чтобы подчеркнуть их естественный вкус и аромат.

Christmas pudding

Figgy pudding. The pudding may be baked, steamed in the oven, boiled or fried. The term *figgy pudding* is popularized mainly by the Christmas carol "We Wish You A Merry Christmas.

Пуинг также традиционное рождественское блюдо. Пудинг может быть запеченными, на пару, в духовке, вареный или жареныей Термин figgy пудинг популяризован в основном Рождественском гимне "We Wish You A Merry Christmas"

- Английский пудинг - это традиции. Это история и культура англичан . Рождественский пудинг - одно из главных блюд праздничного стола. Его готовили за месяц до торжества. При этом в тесто клали нутряной или почечный жир, много сухофруктов и пряностей. Получался такой тяжелый и жирный десерт. И хранился такой пирог долго, оставаясь свежим. Способ приготовления этого блюда - варенье на пару. "Чтобы оценить вкус пудинга, надо его съесть" - так писал Голсуорси. Мы не англичане и климат у нас другой. Я предлагаю рецепт **английского пудинга** на сливочном масле вместо нутряного жира.

Ингредиенты для приготовления пудинга

- Масло сливочное 100 гр.
- Сахарный песок 100 гр.
- Мука100гр.
- Сухари панировочные 100 гр
- Яйца2 шт.
- Разрыхлитель 0,5 ч. ложки
- Молоко 150 гр.
- Соль щепотка
- Изюм, курага300 гр.
- Сироп, взбитые сливки по вкусу.
-

Simnel - fruit cake, like a Christmas cake, covered with almond paste. On the edge of the top eleven marzipan balls spread representing the true disciples of Jesus; Judas miss.

Simnel - фруктовый торт, рождественский пирог, покрытый миндальной пастой. По краю верхней части расположены одиннадцать марципановых шариков, представляющих учеников Иисуса Христа.

- Thank you for attention